



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HARDALIYE (KIRKLARELİ)

<https://www.hurriyet.com.tr>

1 kilogram siyah üzüm
Yarım çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı siyah hardal tohumu
1 tatlı kaşığı şeker

İlk olarak üzümleri bol suyla güzelce yıkayın.
Yıkama işleminin ardından üzümleri mutfak robotundan geçirin.
Elde ettiğiniz karışımın suyunu süzerek bir kavanoza alın.
Hardal tohumunu sahanda döverek toz haline getirin.
Dövdüğünüz tohumları kavanozdaki üzüm suyunun içerisine ekleyin.
Daha sonra tuz ve şekerini ekleyerek karıştırın.
Kavanozun kapağını hava almayacak şekilde kapatın.
Kavanozun dış kısmını kağıt ile sardıktan sonra siyah bir poşetin içerisine koyun.
Kavanozu poşetle birlikte serin ve karanlık bir ortama yerleştirin. Burada 10 gün bekletin.
10 günün sonunda ev yapımı hardaliyeyi afiyetle içebilirsiniz.

