



## İSOT (ŞANLIURFA)

Kırmızı Urfa isotu  
Tuz  
Zeytinyağı

Sapları ve tohumları temizlenen ve ikiye bölünen isotlar şeffaf naylon torbaların içine konur. Güneşe serilir üzerine tuzlu su dökülür. Gündüzleri terde kalan isotların geceleri hava almaları ve küflenmemeleri için üzeri açılır ve sürekli kontrol edilir. Rengi kararan ve kuruyan isotlar tokmakla dövülerek toz haline getirilir. Lezzetli olması için üzerine zeytinyağı dökülür ve saklanır.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 20.03.2024