



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESME (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Üzüm - 500 gr.
Bulgur - 15 gr.
Nişasta - 50 gr.
Un - 50 gr.
Tarçın - 5 gr.
Karanfil 2 - gr.

iyice ezilip kaynatılan üzümler şerbetlenince bulgur ilave edilir ve pişirilir. Ayrı bir kaba biraz şerbet konulup soğutulur. Soğutulan şerbete un ve nişasta karıştırılarak iyice eritildikten sonra, üzerine yine şerbet ilave edilir ve kaynayan kazana yavaş yavaş karıştırılarak bulamaç haline getirilir, iki saat kadar piştikten sonra tarçın ve karanfil eklenip karıştırılarak tepsiye dökülür. Bir gün bekletildikten sonra dikdörtgen veya kare kesilerekbez üzerinde kurutulur. Nişastaya bulanarak saklanır.

