



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KIŞLIK YİYECEK HAZIRLIKLARI

Domates salçası

Sirke

Pekmez

Yemiş kuruları

Kekik ve nane kuruları, adaçayı

Baharat: Kimyon, tarçın, çöreotu, vs.

Hardal, limon tuzu, karbonat,

Biber, sarımsak ve soğanlar gibi yemeğe ilâve olunan maddeler,

Kuru mısır

Gül ve çiçek suları vesaire

Tertip edip veya ettirip saklarlar.

Kışın salçadan sıkıntı çekmezler; sirkenin halisini bulurlar. Pekmezli muhallebilerini ve yemiş kurularından hoşaflarını yaparlar. Külbastıları için, kekik ve nane kurularını kullanırlar. Köfteleri için, kokulu baharat ve kuru fasulye ve nohut gibi yemeklerine temiz biberlerini ekerler.

Kış mevsiminin uzun gecelerinde misafirlerine ve çocuklarına cin mısırı denilen küçük taneli mısırlarını kalburlarda ateş üstüne keyifle ve gülüşerek sıcak sıcak patlatırlar.

İşte, hakiki ev kadınının mânevi zevki de budur.