



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KORUK EKŞİSİ (KİLİS)

3 şekilde hazırlanabilir:

1.Koruk (olmamış üzüm) kurutulup dövülür.

2.a. Koruk üzerine kaynar su dökülüp yalnızca tahta kaşıkla (madeni kaşık ekşi tadı olumsuz etkiliyor) bastırılıyor ve su bir kazana alınıyor. Hiçbir işleme tabi tutmadan şişelere doldurulup, havayla temasını kesip bozulmasını önlemek için üzerine zeytinyağı konularak saklanır.

2.b.Yazdan toplanan koruk taze olarak ezilir, suyu çıkarılır. İçine, bozulmayı önlemek için az miktarda tuz atılarak şişelere doldurulur. Yine bozulmayı önlemek ve koruma amaçlı olarak birer parmak kadar zeytinyağı dökülür.

3. Koruk, ezilip suyu alındıktan sonra kaynatılarak konsantre hale getirilir.
