



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RAVANDA ŞERBETİ (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

Ravanda, bir tür eksi üzüm serbetidir.

Baglarda sıralık üzümler ayıklanırken,üzümün çürüklü taneleri bir kaba biriktirilir. Bu taneler kimyasal olarak bozunmaya başladıkları için eksidirler.

Bu taneler yıkandıktan sonra salda ezilerek suyu çıkarılır. Bu serbet süzülür ve bir tasım kaynatıldıktan sonra tepsiler içerisinde güneşe konur. Güneste birkaç gün bekletilen ravanda kıvamlastıktan sonra kavanozlara alınarak saklanır.

Bu şekilde hazırlanan ravanda, serbet yapılacak zaman çıkarılır. Bir sürahiye 5-10 kasık alınarak iyice özenir (çırpılır). Üzerine su konarak kıvamı ayarlanır. Sogutmak için kar ya da buz konur.

Not: Hafif eksi olan ravandanın gerçekten serinletici özelliği bulunmaktadır. Yarım yüzyıl öncesinin Maras'ında ravanda konuklara çörekle birlikte sunulurdu.