



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RAVANDA ŞERBETİ (KAHRAMANMARAŞ)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

Üzüm salkımları
Yaş hetifler
Telis çuval
Toplama leğeni
Koyulaştırma kapları
Cam kavanoz
1 yemek kaşığı özenmiş ravanda
1 su bardağı soğuk su

Üzüm salkımlarından ayrılan hetifler yaş ve ekşimtrak taneler seçilerek telis çuval konulur, çuval hamak gibi asılır, sızan sular leğene biriktirilir ve güneşte kıvamlaşırılmak üzere bekletilir ve koyu şerbet cam kavanozlara alınarak saklanır, şerbet yapılacağı zaman bir tatlı kaşığı Ravanda konsantresi 1 büyük bardak suda eritilerek soğuk olarak içilir.

Not: Ravanda şerbeti Kahramanmaraş'a özgü bir şerbet türüdür.

