



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SALKIM SİYAH ÜZÜM KURUTMASI (MALATYA)

Malatya Valiliği

Üzüm dalından kesilerek toplanır. Toplanan üzümler salkımlıdır. Üzüm bağlarında toprağın üzerine veya toprak üzerine serilen hıllara dizilir. Ara sıra ters yüz edilerek iyice kuruması sağlanır. Kapaklı tenekeye, kurumuş üzümler, sıkıca fakat ezilmeden yerleştirilir ve tenekenin kapağı kapatılır. Serin yerde muhafaza edilir.

Not: Malatya'da Konak (Banazı) başta olmak üzere Gündüzbey, Tecde, Yeşilyurt'ta yetişen bir siyah üzüm çeşididir. Tanesi uzuncadır. Tanelerin uçları sivridir. Tazesi yendiği zaman yutma zorluğu çekilir, boğucudur. Salkımı ile kuruyan bu üzüm çok kıymetlidir. Piyasada salkım olarak veya tanelenmiş olarak satılır. Üzümün olgunlaşmamış da kullanılır. Olgunlaşmamış üzüme koruk denir. Salataya sıkılarak limon yerine kullanılır.

