



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞIRA

MALZEMELER

1,5-2 kg üzüm

1/2 - 1 su bardağı toz şeker

YAPILIŞ TARİFİ

Üzümleri iyice yıkadıktan sonra saplarından kopartıp bir kevgire koyun. Kevgirde birikerek suları süzülen üzümleri, çekirdeklerini kırmamaya özen göstererek iyice ezip sularını çıkartın. Elde edilen bu sulu posanın üzerine alabildiğince sıcak su koyarak 1 gün kadar bir süre öylece bekletin. Yaklaşık 1 gün sonra fermante olmuş üzüm suyunu bir tülbentten süzerek posasını alın. Arta kalan üzüm suyuna çok az miktarda toz şekeri ilave ederek tahta bir kaşık yardımıyla iyice karıştırın. Ardından şişelere dökerek soğutup servise hazır hale getirin.
