



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞIRA (GAZİANTEP)

Gaziantep Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Yıkanan  z mler  z m teknesine yerleştirilir ve üzerine şıra toprağı serpilir. Tepeleme işleminin ardından elde edilen  z m suyu mahsere kazanına aktarılır. Mahsere kazanının yüzünden alınan  z m suyuna Burun şerbeti adı verilir ve bastık bu suyla yapılır. Kaynayan şıraya az su ile yo rulana nişasta aktarılır ve iyice karışması sağlanır. Bal rengini alan şıra bastık ve sucuk batırılması için hazır hale gelir.

Not: şıra,  z m suyunun kaynatılmasından ve çeşitli katkı maddelerinde katılmasından elde edilen bastık, sucuk, pekmez, dilme, tarhana, muska gibi gıda maddelerine verilen addır. şıra, özellikle  z m n hasat mevsimi olan Eylül ve Ekim aylarında yapılır. şıra, genel olarak d k lgen  z mden yapılır.

