



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUMAK ŐERBETİ

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

200 g tane sumak
1.2 lt su, kaynar
150 g Őeker

Sumakları geniş bir kâseye alın. zerine kaynar suyu dkn. Kapağınyı kapayarak bir gece oda sıcaklığında bekletin. Ertesi gün sumak tanelerini sudan alıp ellerinizle iyice sıkın. Suyunu süzdürün. Őekeri katın ve 3 dakika boyunca karıştıryn. Üzerini kapayarak buzdolabında 4 saat bekletin. Serin servis edin.

Not: Sumak, Türk mutfağının en zgn tatlarından biridir. Kebap, mantı gibi pek çok yemeğın eşliksidir. Limonun bugünkü kadar yaygın olmadığı dönemlerde, pek çok yörede mutfakta ekşi kaynağı olarak sumak, sumak demlemesi veya sumak ekşisi kullanılmıştır. Sumak şerbeti sumağın içindeki tanenlerden ötürü biraz ağız buran bir yapıya sahiptir. Ancak bu buruk tat iştahı kamçılayan bir etki yaratır. Bu yüzden sumak şerbeti yağlı kebabların yanında çok yakışır, tek başına ise son derece etkili bir hararet gidericidir.

