



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜM HOŞAFI (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

1 su bardağı kuru üzüm
1 su bardağı toz şeker
Yarım limon

Üzümler iyice yıkandıktan sonra üzerlerine 4 su bardağı su konarak üzümler taze üzüm gibi dolgunlasıncaya dek kaynatılır. Üzerine 1 su bardağı toz şeker konur. Yarım limon sıkılarak 5 dakika daha kaynatılır.

Not: Kahramanmaraş'ın yaylalarında çeşitli üzümler yetistirilir. Kurutulan üzümlerin en ünlülerine siyahsa **sergi** denir. Beyaz üzüm kurutmak için iri hetifli (taneli) **bandırma** üzümü değerlendirilir.