



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

ÜZÜM KURUTMASI

Üzüm, başlıca 2 usulle kurutulur:

1) Bandırarak güneşte kurutma, 2) Bandırmadan güneşte kurutma.

1) Bandırarak güneşte kurutma: Bu usulde üzümler, az miktarda zeytinyağı katılmış potas eriyiğine bandırıldıktan sonra güneşe serilerek kurutulur. (Potas, şeker fabrikalarının artığı olan melasın, alkolü çıkarıldıktan sonraki külünden sağlanan bir potasyum bileşimidir. Potas eriyiği, rutubetsiz % 4 — % 7'lik potasların temiz suda eritilmesiyle elde edilir.) Potas eriyiği kurumanın hızını artırır. Potas eriyiği yerine küllü su eriyiği de kullanılır. Pamuk kozası kapçığı, ayçiçeği, asma çubuğu veya zakkum külü bu işe elverişlidir. Salkımlar, temiz sepetler veya özel delikli kapların içinde, bandırma su dediğimiz eriyiğin içine 10-12 defa daldırılıp çıkarılır ve suları süzöldükten sonra sergi yerine veya kerevetler üzerine yan olarak serilir, hiçbir zaman üst üste konulmaz. Güneşe serilen üzümler, 5-8 günde kururlar. Kuruma sırasında üzümlere dokunulmaz, ama temiz ve renkli kurumaları için az miktarda bandırma suyu serpilir. Üzümler kuruduktan sonra avuçla ovalanarak sapları çıkarılır, rüzgârda sa-vurularak ve çalkalama makinesinden geçirilerek çöpleri temizlenir, üzerlerindeki potas artığını gidermek için soğuk suda yıkanır. Sonra her katın arasına limon veya portakal yaprağı serilerek tahta sandıklara sıkı sıkıya basılır. 4-5 kilo yaş üzümünden 1 kilo kuru üzüm alınabilir.

2 — Bandırmadan güneşte kurutma: Bu usulde üzümler, potas eriyiği veya küllü su eriyiğine bandırılmadan, doğrudan doğruya güneşe serilerek kurutulur. Sergi yerlerinin iyi güneş alan, tozlu topraklı yollardan uzak, temiz yerler olması şarttır. Beton veya killi toprakla sıvanmış yerlerde üzümler daha çabuk kururlar. Evlerde üzüm kuruturken, üzerine kalın yağlı kâğıtlar serilmiş kerevetlere yaymalı ve kerevetleri iyi güneş gören bir yere koymalı.