



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÜZÜM ŞERBETİ (MALATYA)

Malatya Valiliği

2 kg beyaz-siyah üzüm

Bir avuç pekmez toprağı (beyaz toprak)

Üzümleri yıkayın; süzgeç ile sıkarak üzümlerin suyunu alın.

Temiz bir tencerede, alınan üzüm suyunu kaynatın.

Kaynama esnasında üzüm suyuna bir avuç pekmez toprağı katarak şıranın koyulaşması ve durulaşmasını sağlayın.

Koyu şıra, kapaklı kavanozlarda; köylerde ise genelde küplerde saklanır.

Konsantre meyve özü, kullanılacağı zaman, su ile ezilerek şerbet haline getirilir ve içilir.

Not: Özellikle haşlanmış veya haşlanıp yumurta ile kızartılmış içli köfte, yumru köfte veya kebab, yavandan ıspanaklı köftelerin yanında sevilerek içilen doğal bir içecektir.

Pekmez Toprağı: Köylerde dağların eteklerinde bulunan beyaz renkli bir toprak türüdür. Şırayı durultmak amacıyla kullanılır. Bekleme anında dibe çöker ve sağlığa zararsızdır.

