



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ÜZÜM ŞERBETİ

Kuru üzümünden yapılan şerbetin kürekle bolca savrulması, içine bazı ba-haratların (tarçın, karanfil) ve gülsuyunun katılmasıyla elde edilmektedir. Servis sırasında şerbete buz rendelendikten sonra bardaklara veya taslara konulmaktadır.

Not: Eskiden ekmekle üzüm şerbeti içmek yaygın olduğundan, tatlıcılar elinde ekmekle dükkâna gelen müşteriye üzüm şerbetini küçük özel taslarda ve özel kaşıklarla sunarlardı. Fatih devrinde kırmızı üzüm şerbeti, naneli üzüm şerbeti, siyah üzüm şerbeti geçmektedir.