



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜM ŞIRASI (BURSA)

<https://www.aksam.com.tr>

Üzümler önce bağlardan toplanır ve temiz yere serilerek kurutulur.
Kurutulmuş üzümler yıkanıp su dolu kaba boşaltılarak bir gün bekletilir.
Ertesi gün üzüm taneleri bir süzgeç yardımıyla süzülür.
Üzümler robottan geçirilerek suyu çıkarılır.
Temiz bir tülbent veya süzgeç ile süzülür.
Üzüm suyu 4-5 günün sonunda şıraya dönüşür.

Not: Bursa mutfak kültürünün önemli bir unsuru olan ve başta Evliya Çelebi'nin Seyahatnamesi olmak üzere birçok eserde söz edilen üzüm şırası, Türk Patent Kurumundan "Bursa üzüm şırası" coğrafi işaret aldı.

