



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÜZÜM TURŞUSU

Melceü't - Tabbahin (Mehmed Kâmil 1844)
Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları

Matlûbü'l-mikdâr üzüm tedarik edip içinden âlâ salkımlarını seçip bakisini iyice sıkıp süzdükte büyücek tencere içine koyup bir-iki taşım kaynatarlar.

Badehu işbu üzüm salkımlarını ba'de't-tathîr bir fıçı veya kavanoza bir kat döşeyip üzerine hardal ve yine üzüm hasılı nihayetine kadar tertip ettikte kaynanmış şırayı üzerine döküp ve ağzını muhkemce kapayıp bir ay yahut kırk gün miktarı terk oluna.

Pek nefis ve humûzetli olur.
