



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜMLÜ ÇORBA (SİVAS)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

- 1 Su Bardağı Haşlanmış Yarma
- 1 Su Bardağı Haşlanmış Nohut
- 1 Su Bardağı Haşlanmış Fasulye
- 2 Su Bardağı Çekirdeksiz Üzüm
- 2 Su Bardağı Kayısı Kuru (Çir)
- 1 Su Bardağı Besni Üzümü
- 1 Su Bardağı Kara Üzüm (Ürgüp Üzümü hoşafın suyunu karartmaz.)
- 1 Su Bardağı İncaz (Erik Kuru)
- 10-12 Hurma
- 6-7 İncir (Çekirdekleri dağıldığı için konulmayabilir)
- 1 Su Bardağı Şeker
- ¼ Çay Kaşığı Tuz
- 1 Fincan Gülsuyu (Arzuya göre)
- 1 Su Bardağı Dövülmüş Ceviz

Bayramlarda yapılan geleneksel bir hoşaf türüdür. Yarma (Dövmeye), nohut ve fasulye haşlanır. Çekirdeksiz üzüm, kara üzüm (Ürgüp üzümü), parmak üzümü (Besni üzümü), haşlanmış hububatla birlikte pişirilir. Üzümler açılınca, içine kayısı kuru (çir), erik kuru (incaz), hurma ve dörde bölünmüş incirler konulur. Bu son konulanlar pişince şekeri ilave edilir, bir fiske tuz atılır. Pişince soğumaya bırakılır, arzuya göre gül suyu da katılır. Üzerine dövülmüş ceviz ekilerek servis yapılır.

