

PEKMEZ YAPIMI

Dut ve başka meyvelerden pekmez yapılır ama Őimdi ÜZÜM PEKMEZİ nasıl yapılır onu göreceğiz.



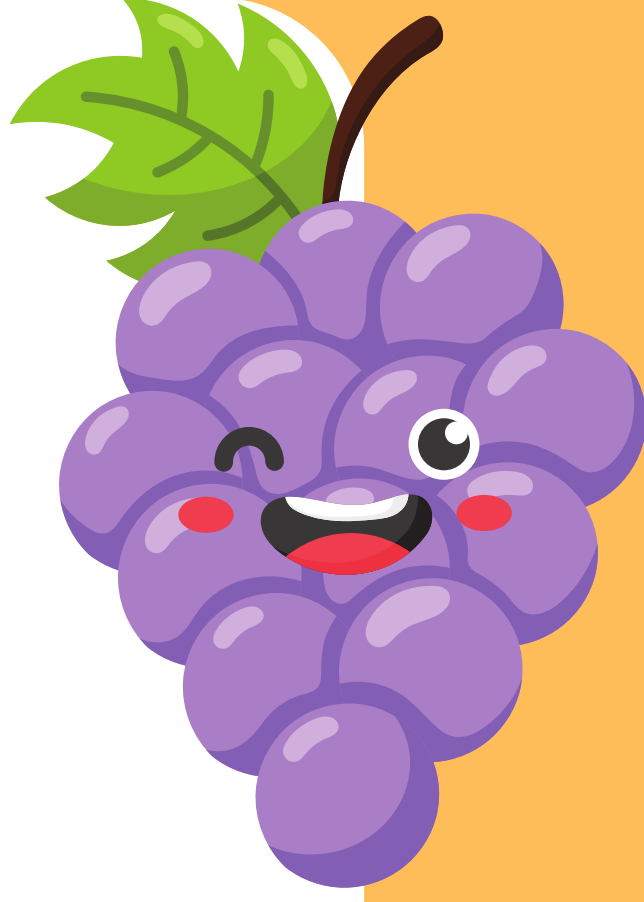
PEKMEZ YAPIMI

Sonbahar Geldiğinde Eylül Ekim Ayı gibi olgunlaşmış üzümder toplanır.



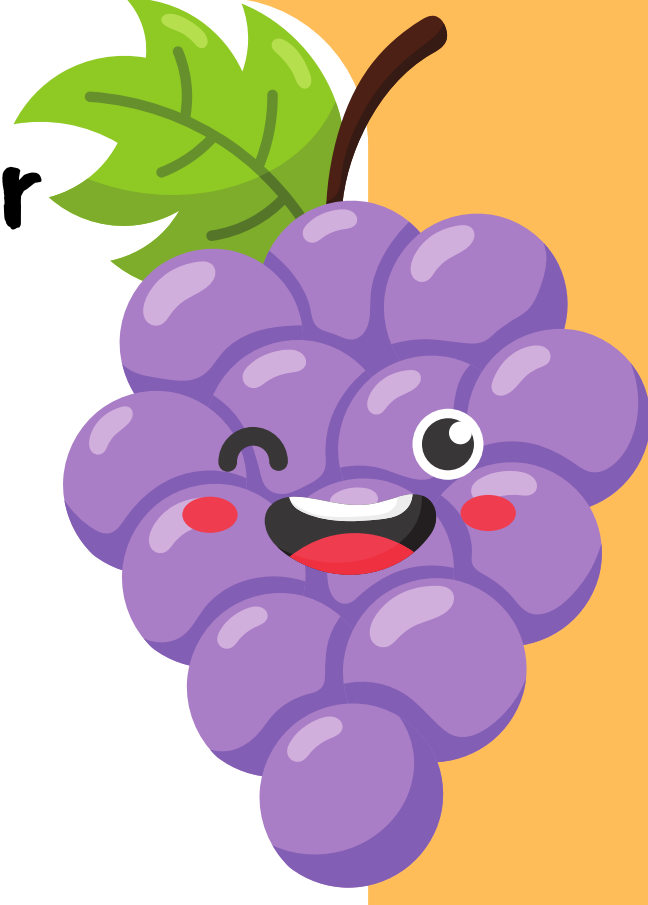
PEKMEZ YAPIMI

Aynı limonda olduğu gibi bu üzümün suları çıkarılır ve bu üzüm suları bir yerde toplanır.



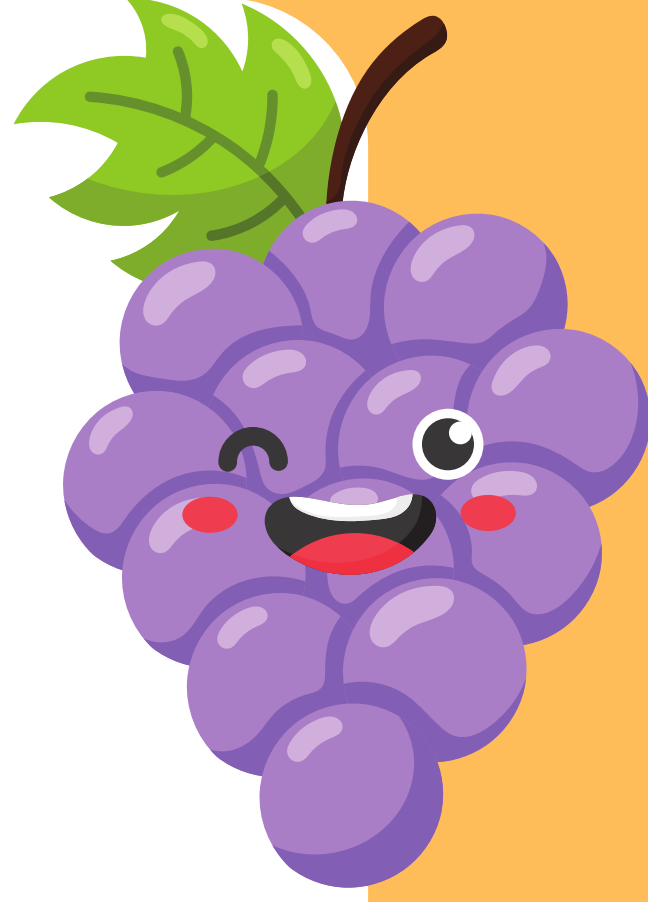
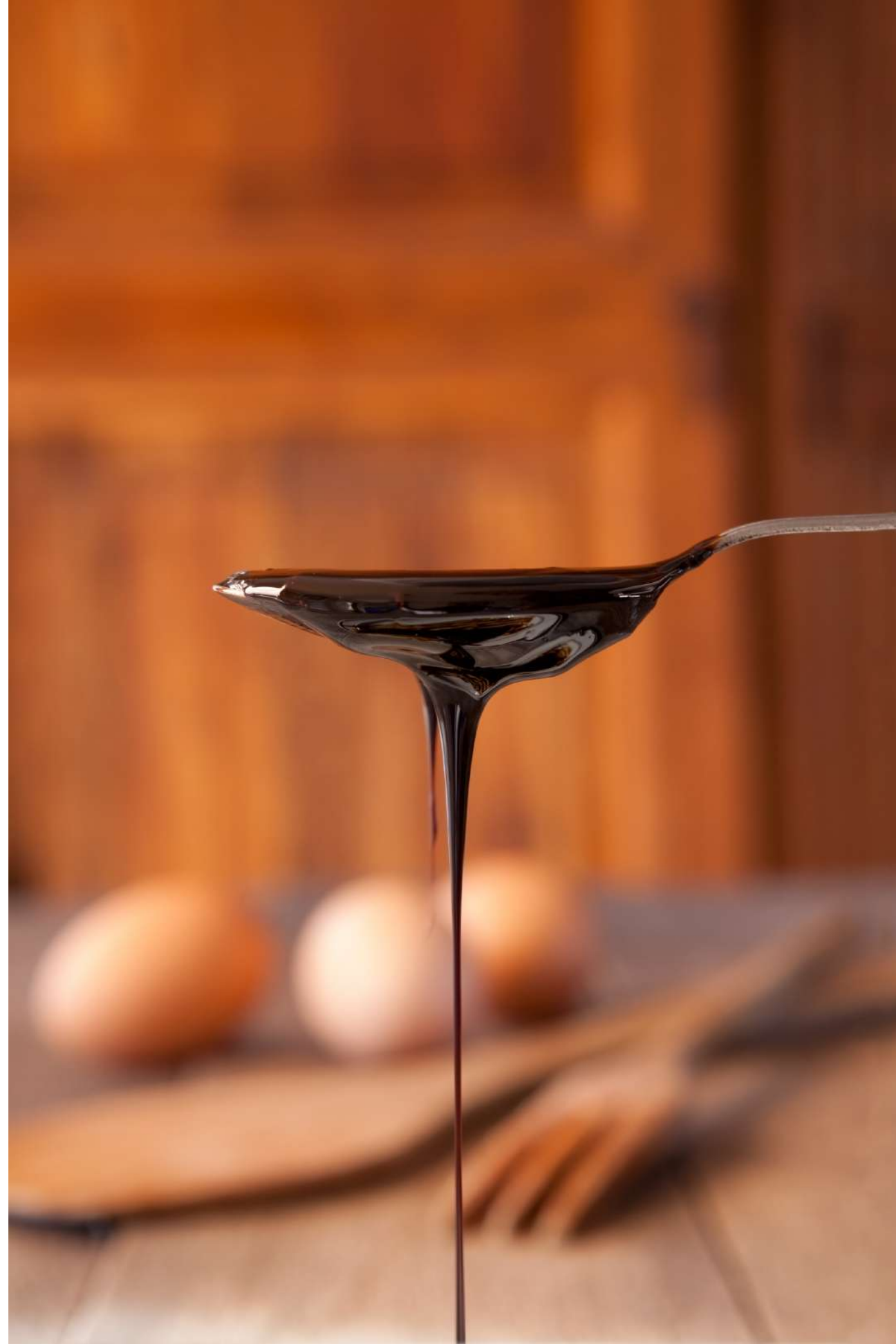
PEKMEZ YAPIMI

Birkaç işlemden daha geçtikten sonra büyük kazanlarda kaynatılır



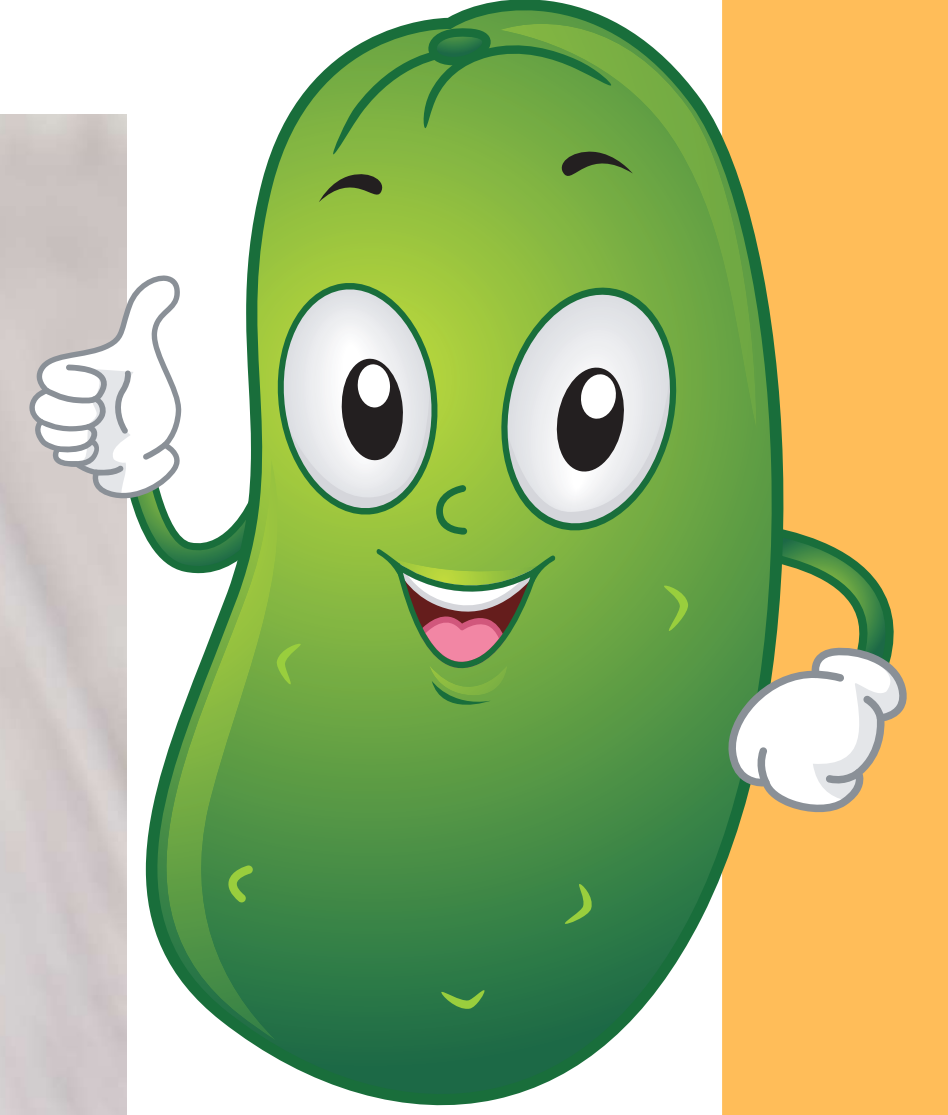
PEKMEZ YAPIMI

Tüm bu zahmetli işlemlerden sonra tatlı mı tatlı, şifa kaynağı pekmezimiz hazır.



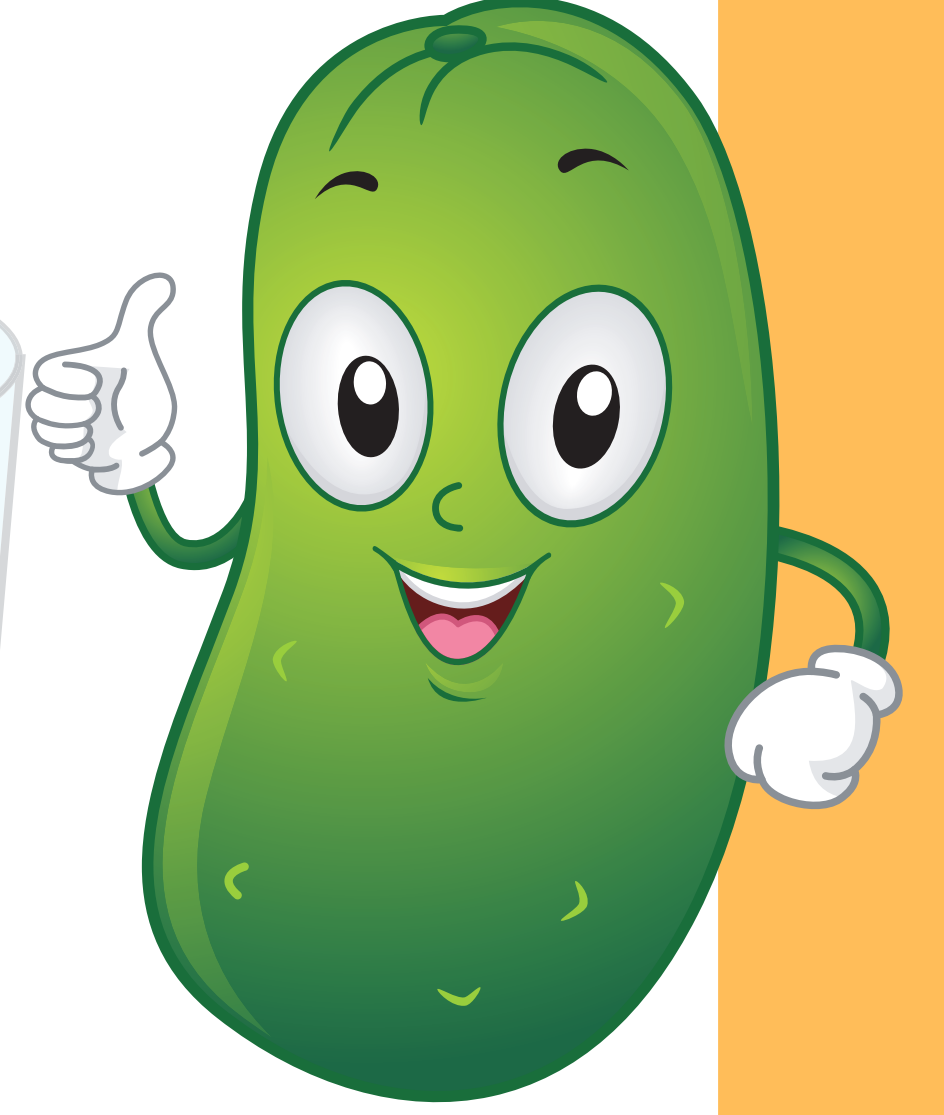
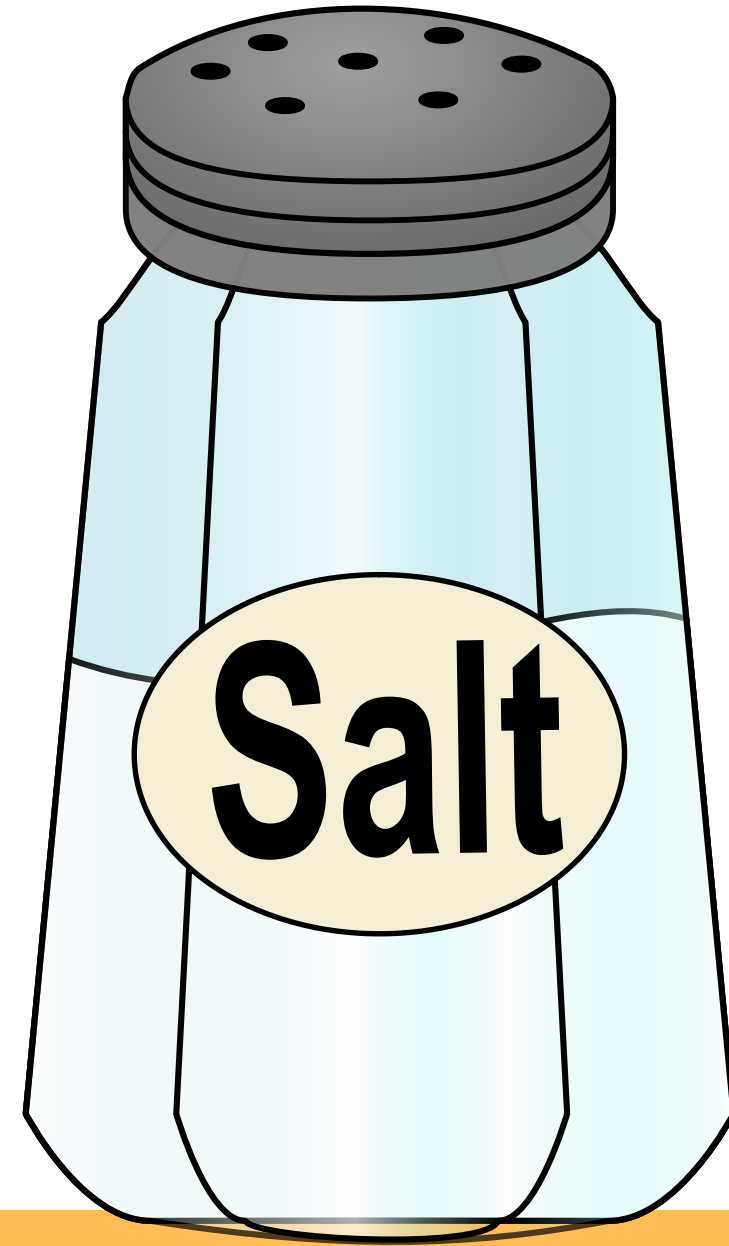
TURŞU YAPIMI

Salatalık, havuç, lahana vs. çoğu meyve ve sebzelerden turşu yapılabilir.



TURŞU YAPIMI

Turşu kurmak için sirke, tuz, su olması yeterli



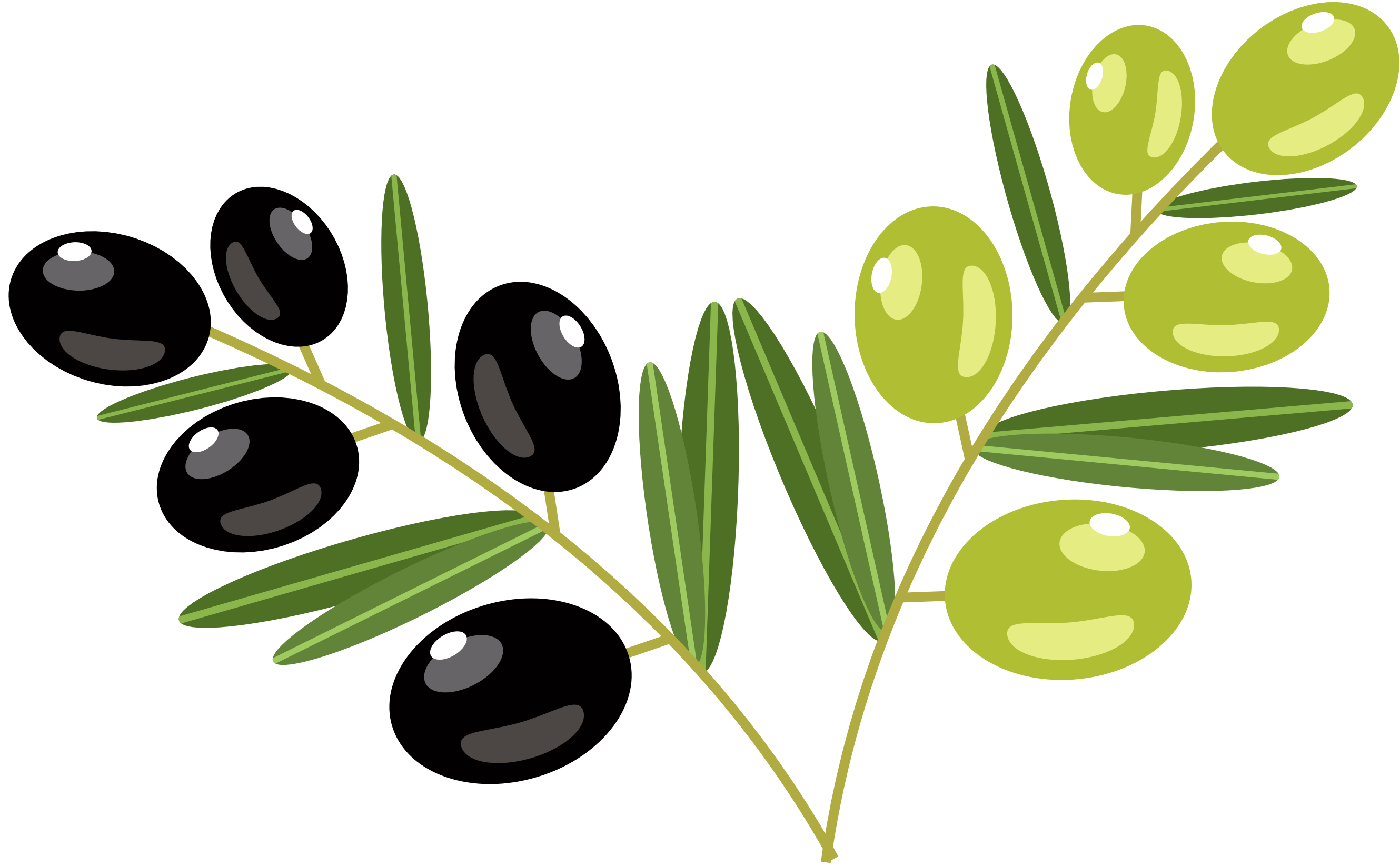
TURŞU YAPIMI

Kurduğumuz turşular, ışık görmeyen serin bir ortamda bir müddet bekledikten sonra yenmeye hazır çocuklar. Turşu bir şifa deposudur.



ZEYTİN KURMA

Kahvaltılarımızda severek yediğimiz zeytin nasıl kurulurmuş bir bakalım
çocuklar



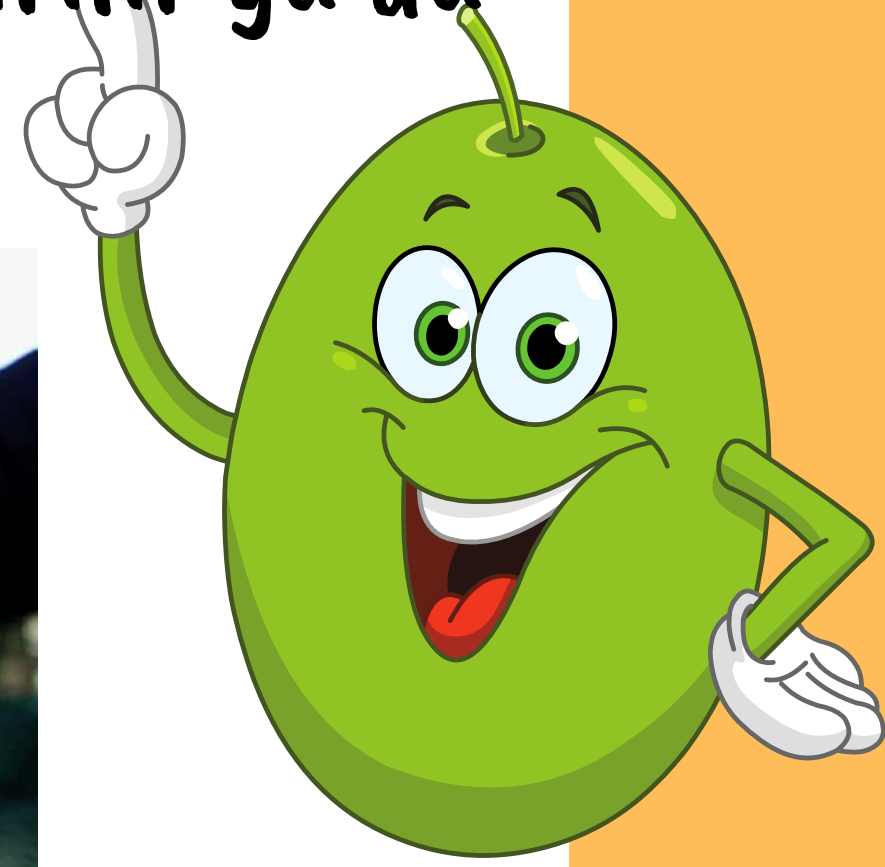
ZEYTİN KURMA

Zeytinler sonbaharda toplanır.



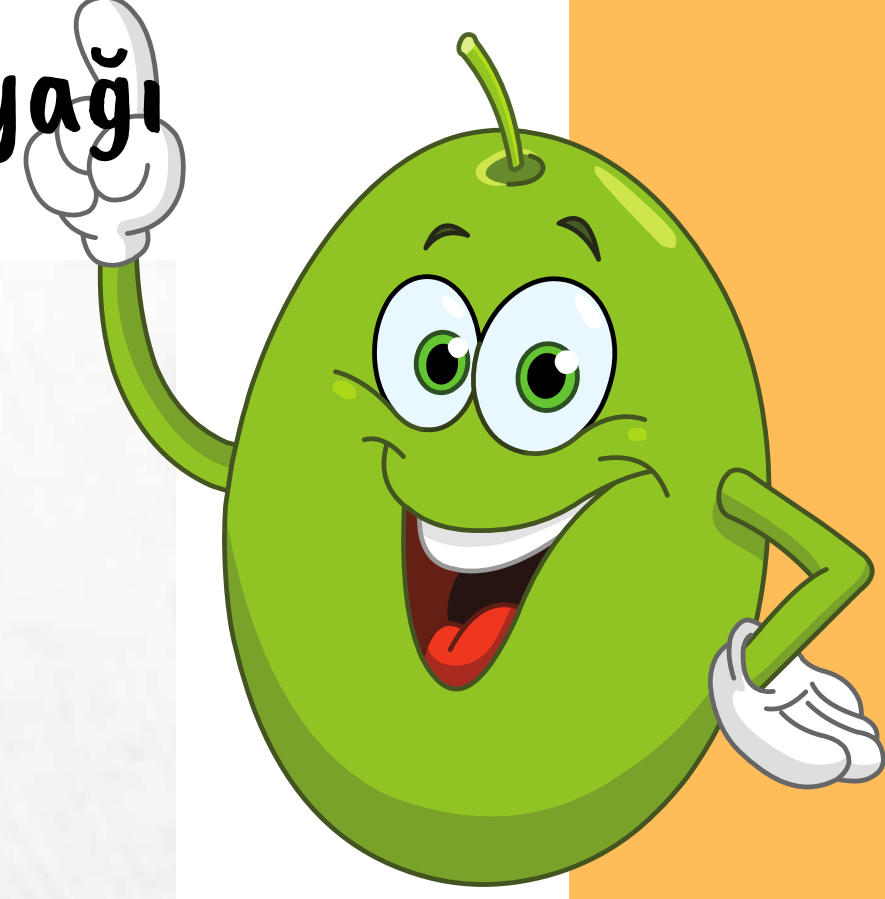
ZEYTİN KURMA

Toplanan zeytinlerin bir kısmı yağı çıkarılmak üzere fabrikalara gider, diğerk kısmını ise güzelce yıkanır ve temiz bir taşla hafif üzerine vurularak kırılır ya da üzerine bıçakla çizikler atılır ve suya konulur.



ZEYTİN KURMA

Suyu sık sık değiştirilir ve zeytinin acı tadı gidince içine tuz koyulur, Sonra da sofralarımızda afiyetle yeriz. Şifa kaynağıdır zeytin ve zeytinyağı



DIĐER KIŐ HAZIRLIKLARI

Tabii ki başka kiŐ hazirliklari da var. Bunlardan bazilari domatesten salĐa yapimi, ve Őifali besinleri kullanarak yapilan tarhana. Tarhana Đorbasi iĐmeyi sever misiniz? Sizler HARİKASINIZ ĐOCUKLAR

