TERMON

Kategori : Sebzeli Yemekler

Yayýnlayan Admin 2010/1/10

TERMON(Pazar –Hopa arasýnda kýyý kesiminin aþureye benzer özel bir yemeði)
MALZEMELER:
1-4 litre üzüm suyu (Karadeniz bölgesinin asma siyah kokulu üzümünden)
2 -500gr. renkli fasulye(barbunya)
3-500 soya
4 -500 gr taze mýsýr tanesi
5-tahminen 2 su bardaðý un
6-þeker ve tuz
YAPILIÞI:Mýsýr,fasulye ve soya fasulyesini ayrý ayrý piþirin.Üzüm suyundan bir kase ayýrýn .Kalanýný kaynatýn.Kaseye ayýrdýðýnýz üzüm suyu ile unu iyice karýþtýrýp bulamaç haline getirin.kaynamakta olan üzüm suyuna ilave edin.devamlý karýþtýrarak kaynatýn (muhallebiden az daha sulu olsun)tuzunu katýn .mýsýr ve fasulyeleri de ilave edin arzuya göre þeker ilave edin(ekþi sevenler kaynarken limon sýkabilirler.) Arzuya göre sýcak veya soðuk yenebilir.
Not:1 – termona ,ocaðýnýzý söndürmeden önce piþmiþ kestane ilave ederseniz çok yakýþýr.
2-Üzüm mevsimi geçmiþse :üzüm suyu yerine üzüm pekmezi kullanabilirsiniz.
3-bulabilirseniz demir elmasý pekmezinden de termon çok güzel olur.