



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ANDIZ PEKMEZİ (SİLİFKE MERSİN)

Cengiz URBAS - Mehmet AKMAN

Ağaçtan toplanan andız meyveleri bir taş yardımıyla kırılır.

Kırılan meyveler 3-5 gün süresince su dolu bir kazan içinde bekletilir ve bu sürede suyun yüzeyinde oluşan köpükler pekmezin acı olmaması için alınır.

Andızın aromasını içine saldığı su, bez kese ya da tülbent yardımıyla süzülür.

Süzülen andız suyu duolduktan sonra, ikinci bir süzme işlemi gerçekleştirilir.

Süzülen andız suyu kazanda koyulaşana dek yüksek ısıda kaynatılır.

Kaynatma işlemi sırasında yüzeyde oluşan köpük alınır.

En az üç saat süresince kaynatma işlemi devam eder ve bu sürede delikli bir kevgir ile pekmez savrulur.