



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DUT PEKMEZİ (ARTVİN)

İyi bir dut pekmezi taze duttan yapılır. Artık fabrikalarda yapılan dut pekmezi için genellikle kuru dut kullanıldığından bu pekmezler yaş duttan yapılan pekmezlerin özelliklerini taşımazlar. Taze duttan yapılan pekmez istiyorsanız sizi Uzundere bölgesine bekleriz. Bu bölgede dut pekmezi tamamen doğal şartlarda yapılmakta ve elde edilen ürün de doğal olmaktadır.

Çok az su ile haşlanan dut, özel sıkma sandığına alınır ve preslenerek suyu çıkarılır.

Süzgeçten geçirilerek süzdürülen dutun suyu özel leğenlerde koyulaşınca kadar kaynatılır.

İstenen kıvama gelen dut suyu tekrar özel süzgeçlerden süzülerek kavanozlara doldurulur ve hava almayacak şekilde ağızları kapatılır. Serin yerlerde saklanır.

