DUT PEKMEZİ (MALATYA)

Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Dut, çekirdekli-çekirdeksiz, ak ve mor olmak üzere çeşitlidir. Kurutularak yenildiği gibi, duttan pekmez de yapılır. Pekmez, kuvvet verici ve veremi, mide hastalıklarını tedavi edici olarak bilinir. Duttan pekmez yapma işi haziran ayının ortalarında başlar. Dutların daldan toplanması işlemine ?dut silkme? veya ?dut sallama? adı verilir. Ağaçlardan dut silkme işi sabah serinliğinde yapılır. Dut ağaçlarının altına bez hılalar serilir. Genellikle erkekler ağacın üzerinde dut silkelerler, kadınlar ise yerde dutları toplarlar.
Hılalara dökülen dutlar bakraçlara ya da dut sandığı adı verilen özel sandıklara konur. Eve getirilir. Teştin içine boşaltılan dutlar iyice ezilir. Sonra temiz bir telisin içine konularak ağzı sıkıca bağlanır. Telis, altında teşt bulanan ağaç dallarının yanyana dizilmesiyle yapılmış şıralığın üzerine yerleştirilir. Üzerine çıkılarak ayakla ezilir. Şıra teştte birikir. Teştteki şıra alınarak kazana konulur, iyice şırası alındıktan sonra kalan kısmına ?şiv? denilir. Şivler yuvarlak ve yassı hale getirilir, güneşte kurutulur. Bunlar kışın ıslatılarak hayvanlara sıcak yem olarak yedirilir. Bununla ineklerin sütünün artacağı düşünülür.
Dam üzerindeki kaplara alınan şıranın ekşimemesi için kapların kuru olmasına da ayrıca dikkat edilir. Güneş altında 5-6 gün bekletilen pekmezler tenekelere, bidonlara ya da ağaçtan yapılan ve ?kavsara? adı verilen küleklere doldurulur.
Kışın iyice koyulaşıp, pütürleşen pekmeze ?bitmiş? denilir. Bazen pekmezlerin konulduğu kapların içine armut, ayva gibi meyvelerin atılarak saklandığı da anlatılır.



© lezzetler.com tarif no:32186 • adı:Dut Pekmezi (Malatya) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:44