DUT PEKMEZİ (UZUNDERE ERZURUM)

Doğu Anadolu Turizm Geliştirme Projesi

Taze dut çok az su ile yumuşayıncaya kadar haşlanır. Özel sıkma sandığına alınarak preslenir. Suyu çıkarılır. Süzgeçten geçirilerek süzdürülür. Elde edilen dut suyu, özel leğenlere alınarak ocağa konulur, kaynatılır. Bakır saplı ile sürekli karıştırılıp üzerinde biriken köpük alınır. Kaynatma işlemi, yeterince koyulaşıncaya kadar devam eder. Son aşamasında saplı denilen bakır kepçe ile sürekli olarak karıştırılıp havalandırılır. Kıvama gelince ocaklat alınır. Özel süzgeçlerden süzülerek kavanozlara doldurulur. Ağzı kapatılır. Serin yerde saklanır.

Not: Dut pekmezi, Uzundere'de en fazla hazırlanan yiyecektir. Pekmez, kahvaltılık olarak tüketildiği gibi, birçok hamur işinin ve tatlının yapımında da doğal tatlandırıcı olarak kullanılır. Dutun tamamen doğal ortamlarda yetişen bir meyve olması ve duttan elde edilen pekmezin de hiçbir katkı maddesi içermemesi, onu çok değerli bir besin maddesi kılmaktadır. Hemen hemen her evde, aile içi tüketim için yeterli miktarda pekmez hazırlanır. Pekmez hazırlama, yoğun işgücü ve yardımlaşma gerektirdiği için, genellikle birkaç kadın birlikte pekmez yaparlar. Bazı aileler, özellikle dut ağacı fazla olanlar, pazara sunmak üzere pekmez hazırlarlar. Uzundere pekmezinin en önemli özellikleri doğal ortamda yetişen dut meyvesinden yapılması ve içine şeker katılmamasıdır. Ayrıca odun ateşinde pişirildiği için, bazen pişirildiği ağacın, özellikle ardıç ağacının aromatik kokusunu da taşır.



© lezzetler.com tarif no:109821 • adı:Dut Pekmezi (Uzundere Erzurum) • gönderen:tarifci abla • indirme tarihi:29.03.2024 - 07:43