DUT PESTİLİ (ARTVİN)

Taze dut
Su
Un

Dut pestili için en önemli nokta dutların taze olmasıdır. Şu anda fabrikalarda üretilen dut pestilleri için genellikle kuru dut kullanıldığından bu dut pestilleri yaş duttan yapılan pestilin özelliklerini taşımamaktadır.
Her ne kadar şehir hayatı içinde kendi dut pestilinizi yapmak mümkün olmasa da aşağıdaki tarif size dut pestilinin nasıl yapıldığına dair bir fikir verecektir. Bununla birlikte tamamen doğal şartlarda taze dutlardan üretilmiş dut pestili yemek isterseniz ve yapım aşamasına da dahil olmak isterseniz sizi Uzundere bölgesine bekleriz.

Toplanan taze dutlar kazana koyun.
Çok az miktarda suyla dutları iki parmak arasında kolayca ezilinceye kadar haşlayın.
Haşlanmış dutları büyük torba geçirilmiş özel sıkıştırma sandığına alın ve sıkıştırılarak iyice suyu çıkarın.
Elde edilen dut suyunu büyük bir kaba alarak ocağa yerleştirin ve dut suyunu belirli bir yoğunluğa gelene kadar kaynatın.
Ayrı bir yerde 1 miktar unu su ile karıştırarak bulamaç haline getirin. Kaynayan dut suyundan biraz alarak bulamaca katarak ılıtılın.
Bulamacı yavaş yavaş kaynayan dut suyuna dökerek karıştırın.
Karışım biraz daha koyulaşınca ocaktan alın.
Elde edilen bu pelteyi (herle) özel bezlerin veya tahtaların üzerine dökerek ince bir şekilde yayın ve güneşte kurutmaya bırakın.
Kuruyan pestilleri serdiğiniz tahta ya da bezlerden çekip çıkarın ve istenen şekilde katlayarak pestil demetleri yapın.

© lezzetler.com tarif no:51571 • adı:Dut Pestili (Artvin) • gönderen:siyami • indirme tarihi:24.04.2024 - 05:13