



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜN PEKMEZİ (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

Gün pekmezi, [?]burun suyu[?] denilen duru ve berrak üzüm suyundan yapılır.
Siyah pekmezse [?]tort suyu[?] denilen ve burun suyuna göre ikinci kalite olan üzüm serbetinden yapılır.

Gün pekmezi:

Burun suyu denilen berrak serbet mahsere kazanına alınır. Kazanın altı yakılır. Kısa bir zaman kaynatıldıktan sonra yüzüne çıkan köpükler alınır. Kazanın altındaki atesler çekilerek sogutulur. Soguyan serbet geniş tepsilere alınarak güneşe bırakılır. Birkaç gün sonra pekmez kıvamını alır.
Gün pekmezi hiç kaynatılmadan güneşe bırakılarak da yapılabilir.

Not: Pekmez yarım yüzyıl öncesinde çok ilgi gören bir tatlı türüydü. Ancak seker fabrikalarının yaygınlaşmasıyla sekerli tatlılar çoğalınca yavaş yavaş yerini pastane ürünlerine bırakmaya başladı. Oysa eskiden Maraslılar üzerine türküler yaktı.