GÜN PEKMEZİ (KİLİS)

Kilis Valiliği

Malzemesi:
Şirelik üzüm
Yeteri kadar havara taşı yani beyaz toprak

Yapılışı:
Tanelere ayrılan üzüm curunda (havuz) iyice yıkanır. Üzerine üzüm suyunun durulması için havari taşı (bu oran genellikle 1/4 olup, yani üzümün dörtte biri kadar havara taşı) serpilir. Ayakları temiz olan kişiler curunda üzümü iyice ezdikten sonra, curun borusundan (söbek) akan üzüm suları yaygın kapta (leğen, teşne) toplanır ve iyice kaynatılarak pişirilir. Kaynama anında oluşan köpükler alındıktan sonra tortuların dibe çökmesi için bekletilir. Durulan şerbet tekrar teşnelere süzülerek boşaltılır. Kalan tortulu kısım bez torbalara boşaltılarak yüksekçe bir yere asılır ve süzülen şerbet ayrı bir kapta toplanır. Biriken şerbetler güneşte karıştırılarak koyulaştırılır. Bu biçimde istenen koyuluk elde edilince, tekrar süzülür (tülbet bezden geçirilir) ve kavanozlara konur.

© lezzetler.com tarif no:38524 • adı:Gün Pekmezi (Kilis) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:49