



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PESTİL (GÜMÜŞHANE)

Gümüşhane Valiliği

Taze dut
Toz şeker
Bal
Süt
Un
Ceviz içi
Fındık içi
Fıstık içi

Dutlar büyük bir kazan içerisinde kaynatılır. Daha sonra posası süzülerek suyu çıkarılır. Cevizler kırılıp içleri ayıklanır, dövmeç yapılır ya da ceviz içi bıçaklarla küçük olarak hazırlanır. Ceviz yerine fındık içi de kullanılabilir. Ocak yakılarak kazana su konulur. Başka bir kazana şıra da denilen su konulduktan sonra, daha önceden hazırlanan un, şıra ile karıştırılır. Bu karışım bir tokaç yardımıyla yapılır. Devamlı olarak karıştırılan bulamaca süt veya bal eklenerek karıştırılmaya devam edilir. Bu karıştırma işlemine belli bir kıvama gelinceye kadar devam edilir.

Pestil herlesinin en iyi şekilde olması için bu karışımın dibine tutmaması gerekir. Hazırlanan herle serilmeye hazır hale gelir. Pestil bol güneş alan düz bir alana hazırlanan bez (veya bezler) üzerine dökülüp, daha önceden hazırlanmış olan ceviz ve ya fındık içleri de eklenerek şımşır ya da el kevgiri yardımı ile ince ince yayılır. Bu işleme herle bitinceye kadar devam edilir. Yayma işlemi bitirdikten sonra pestilin kuruması beklenir. Bez üzerinde kuruyan pestil bir gün sonra bezlerden çekilme işlemi ile devam eder. Çekilme işlemi; çekilecek olan bez ters yüz edilerek temiz bir bez üzerine yayılır. Suyla ıslatılan bir parça ile ters çevrilmiş pestil bezi ıslatılır. Islatma işlemi bitince bezin pestil serilmiş yüzü çevrilir. Bez ıslatılmış olduğu için el yardımıyla pestil ve bez birbirinden kolayca ayrılır. Bezden ayrılan pestil güneşli bir alana serilerek hafifçe kurumaya bırakılır. Pestiller çıtır çıtır halde iken toplanır ve katlanır. Pestil uzun kış aylarında, komşu sohbetlerinde ikram edilmek, hediye edilmek için tenekelere basılarak saklanır.