



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

ÜZÜM PEKMEZİ (ISPARTA)

Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Üzüm
Pekmez Toprağı

Pekmez sonbaharda üzümler toplandıktan sonra yani bağ bozumundan sonra yapılır. Bağlardan toplanan üzümler, geniş gözenekli çuvallara doldurularak ezmek için hatla konur. Temiz çizmelerle çiğnenerek sırası çıkartılır.

Üzüm şıraları geniş bakır kazanlar içine konur. Ekşiliğinin ve asidinin gitmesi için pekmez toprağı denilen beyaz toprak, şıranın içine katılarak bir süre kaynatılır. Kaynama esnasında pekmezin üzerinde oluşan köpükler kepçeyle alınır. Ateşten alınan pekmez, toprak ve diğer çökeltilerinden ayrılması için bir gün bekletilir. Bekletilen üzüm sırası tekrar süzülerek büyük bakır kazanlarda kıvama gelinceye kadar kaynatılır. Kaynatma sırasında şıranın yüzünde oluşan kirli köpükler kepçeyle alındıktan sonra, kaynadıkça pekmezin üzerinde kırmızı köpük oluşur ve ağdalaşma denilen koyu kıvama gelir. Tahta kaşık pekmeze daldırılıp, çıkartılarak temiz bir tabağa damlatılır. Damlalar dağılmıyorsa pekmez kıvama gelmiş demektir. Kıvama gelen pekmez, ateşten alınarak soğutulur. Temiz ve uygun sırcalı çömlek veya cam kavanozlara doldurularak serin bir yerde muhafaza edilir.

Not: İçerdiği maddeler bakımından çok önemli bir besin kaynağı olan ve tarih boyunca sofraların vazgeçilmez bir parçası olan pekmez, ezilerek çıkartılan meyve sularının (şıralarının) kaynatılarak yoğunlaştırılmasıyla elde edilir. Pekmez yüksek şeker içeriği sebebiyle iyi bir enerji kaynağı olmasının yanında kan yapıcı özelliğiyle daha ön plandadır. Vücudun günlük kalsiyum, demir, potasyum ve magnezyum ihtiyacının büyük kısmını karşılar. Kahvaltı sofrasında cevizle, haşhaş ezmesiyle beraber veya sade olarak tüketilir. Ayrıca bazı yiyeceklerin yapımında yardımcı madde olarak kullanılır. Yapılışı ve tadıyla yöreden yöreye farklılık gösteren pekmez, Isparta il, ilçe, kasaba, köylerinde halen yapılmaktadır.



