



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜM PEKMEZİ (TEKİRDAĞ)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

Tekirdağ'da genelde pekmez yapıcak üzümünden yapılır. Narince ve kalecik karası da kullanılabilir. 1 kg pekmez yaklaşık 5-6 kg üzümünden üretilmektedir. Şıralar geleneksel usul olan çiğneme yöntemiyle çıkarılır. Şıra kazanlarda odun ateşinde kaynatılmaya başlanır. Şırayı durultmak, süzmeyi kolaylaştırmak ve şıra ekşiliğini azaltmak amacıyla beyaz renkli kireç oranı yüksek pekmez toprağı ilave edilmesi gerekir. Şıra 50-60 °C'de 10-15 dakika kaynatılıp pekmez toprağı ilave edilir. Şıraya katılacak toprak miktarı 100 kg üzüm şırasına 1-5 kg arasında değişmektedir. Kazanlara pekmez toprağı atılır atılmaz kaynayan şıra hızlı bir şekilde kabarmaya başlar. Taşmasını önlemek için karıştırarak kaynatmaya devam edilir. Kazanların altındaki ateş çekilir ve biraz soğumaya bırakılır. Daha sonra kazanlar ocaktan alınarak üzerleri örtülür ve dinlenmeye bırakılır. Bir gece dinlenen şıra ertesi gün süzülür ve dibe çöken kısımlar ayrılır. Tekrar kaynatma kazanına alınır. Kaynatma kazanında şıra kaynamaya başlayınca köpük oluşur. Bu köpükler kepçe ile alınır. Kaynama ilerledikçe şıra üstü gittikçe kızaran köpükler bağlar, şıra içten içe kızarır. Daha sonra şıra göz göz olarak kaynar ve kendine has pekmez kokusunu yayar. Çok sıcak olmayan bir iki damla tırnak üzerine damlatıldığında su gibi akıp gitmiyorsa pekmez yeterince kaynamış demektir. Yeterince kaynamayan, biraz sulu kalan pekmez çok fazla dayanmaz. Çabuk tüketilmezse bir müddet sonra ekşiyip bozulabilir. Çok fazla kaynatılırsa da pekmezde yanık bir tat oluşur. Bir gece boyunca soğumaya bırakılır. Dibe biraz da olsa çökelme olur. Pekmez, ertesi gün dibe çöken kısımları ayrıldıktan sonra kaplara konur.

