ATEŞ PEKMEZİ (ŞANLIURFA)

Ekşi pekmez yapılmak isteniyorsa, üzümler yıkandıktan sonra ayağına oldukça temiz bir çizme giyen kişi tarafından güzelce ezilir ve şırası çıkartılır. Çıkarılan bu şıra posasından ve tozundan ayrılmak için ince delikli torbalardan ve ya ince delikli süzgeçten süzülür ve kaynama kazanına aktarılır. Bu kapların genişliği fazla, derinliği az olmalıdır. Örneğin; genişliği 70-100 cm. derinliği 25-30 cm. olabilir. Elde edilen bu şıra bu yayvan kaba aktarıldıktan sonra kap ateşin üzerine konulur ve kaynatılır. Kaynama esnasında pekmezin dip tutup yanık kokusunun oluşmaması için devamlı karıştırılmalı ve savrulmalıdır. Bu sırada kaynatma kabının kenarında ve şıranın yüzünde toplanan kirli köpükler bir kepçe ile alınmalıdır. Pekmez kıvama geldiğinde pekmezde kırmızı köpük oluşur ve ağdalaşma dediğimiz durum gelir. Ayrıca reçellerde olduğu gibi çeşitli denemelerle de pekmezin kıvama gelip gelmediğini anlayabiliriz. - Tahta bir kaşığı pekmeze daldırıp, pekmezden çıkardığımızda son damlayı temiz bir tabağa damlattığımızda dağılmıyorsa pekmez olmuştur. - Yine tahta kaşık pekmeze daldırılıp, pekmezden çıkarıldığında son damlalar kaşığın sadece bir yerinden değil de iki yerinden damlıyorsa pekmez olmuştur. - Bundan sonra kazan ateşten alınır. Ekşi olarak imal edilen bu pekmez bilhassa havaların sıcak olduğu yaz mevsiminde sulandırılarak serinletici olarak içilir. Buna şerbet veya nardenk denir. Ateşten alınan pekmez daha sonra temiz ve uygun şekildeki sırlı çömlek veya cam kavanozlara konularak kullanılıncaya kadar temiz ve serin bir yerde bekletilir. - Tatlı pekmez yapmak istiyorsak, tıpkı ekşi pekmezdeki gibi üzümüm şırası çıkarılır. Tatlı pekmez yapımının ekşi pekmez yapımından farkı üzüm ve şıraya pekmez toprağı yani ekşilik-asitlik giderici bir madde katılmasıdır. Bu madde pekmez toprağı olabileceği gibi karbonat, sönmüş kireç veya odun külü de olabilir. Ekşilik giderici olan bu maddeler üzümün ezilmesi sırasında katılabileceği gibi şıra soğukken ve sıcakken de katılabilir. Fakat ne kadar şıraya ne kadar asitlik giderici madde katılacağını kestiremeyiz.Genelde 100 kg şıraya 3-4 kg. pekmez toprağı katılmasına rağmen bu oran üzümün çeşidine, olgunluk derecesine ve pekmez toprağının kireç nispetine göre değişmektedir. Ne kadar şıraya ne kadar asitlik giderici madde katılması gerektiğini anlamanın pratik yolları vardır. Şöyle ki; Şıraya bir miktar asitlik giderici madde (örneğin odun külü) ilave edilir. Bu ilave ile şıranın yüzünde köpük tabakası meydana gelir. Şıradan kabarcıklar ve bu arada bir hışırtı duyulur. Bir süre sonra hepsi durur. Hala şırada bir ekşilik varsa bu belirtiler tekrar görülür. Eğer şıranın ekşiliği tamamen geçmişse odun külü ne kadar ilave edilirse edilsin bu belirtiler artık görülmez. Ayrıca asitlik giderici madde gereğinden fazla katılırsa pekmezin rengi adeta siyaha çalar bir koyulukta, eğer gereğinden az katılırsa sarı ve turuncuya çalar bir azınlıkta olur. Bundan sonra şıra ocağa konur ve bir taşım kaynatılır. Buna şıranın kestirilmesi denir. Şıranın kestirilmesinin çeşitli faydaları vardır. Şıranın bir taşım kaynatılmasıyla şıranın içindeki mayalar ölür ve şarabileşme önlenmiş olur. Temiz bir kaba aktarılarak 5-6 saat veya bir gün kendi haline bırakılır, dinlendirilir. Bu dinlenme esnasında tortu yapan maddeler dibe çöker ve şıra berraklaşır. Bir gün sonra yavaş yavaş kaynatma kazanına aktarılır ki kabın dibindeki tortu kaynatma kazanına geçmesin. Böylece asitlik azaldığı gibi sıranın bir hayli durulması da sağlanır. Kaynatma kazanına alınan şıra ateşe konur ve tıpkı ekşi pekmezde olduğu gibi pekmezin kıvama geldiği anlaşılıncaya kadar ateşte kaynatılır. Arzu edilen kıvama gelince ateşten alınır ve muhafaza kaplarına aktarılır. Serin ve kuru bir yerde kullanılıncaya kadar bekletilir. Muhafaza kabı olarak cam kavanozlar, kalaylı bakır ya da emaye kaplar olabilir.

© lezzetler.com tarif no:67320 • adı:Ateş Pekmezi (Şanlıurfa) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:10.05.2025 - 07:56