



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BESTİL (ISPARTA)

Pekmez belirli bir ölçüde daha kaynatılarak koyulaştırılırsa pestil olur. Şırası pekmez toprağıyla işlem gören tatlı besdel, toprak katılmayan ise ekşi besdel olur. Ekşi bestel eritilerek pilav yerken komposto gibi içilir. Besdel ve pekmez baş parmakla işaret parmağı birleştirilerek bir leğende ezilirse (döğülürse) rengi bal rengine döner. Bunun için pekmez ve besdil yapıldıktan sonra leğenlere konur, akşamları komşu kadınları toplanıp bu işi yapar ve bal rengi aldırılır.

Not: Yalnızca Eğirdir ilçesinde 36 çeşit üzüm yetiştirilir. Isparta da bağcılık oldukça gelişmiştir. Bağcılık ve yetişen üzüm çeşitlerinin bol olmasından dolayı pekmez ve pekmez kullanılarak yapılan çeşitli yiyecekler mutfaklarda geniş yer kaplar.

---