



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİĞ SÜZME PEKMEZ (GÜRÜN SİVAS)

Gürün Kaymakamlığı

Dutu kaynatmadan doğal olarak süzmek suretiyle üretilen pekmezdür.

Dut ağacının altına sergi bezleri serilir.

Dallar ırgalanarak dut silkelenir.

Sergi bezleri üzerine biriken dutlar bir teneke veya leğene aktarılır.

Bu haliyle eve getirilen dutlar sıkma torbası içerisine doldurularak mengenelerde sıkılır ve şiresi (şırası) mungenenin altındaki kaptan toplanır.

Elde edilen şire kazana doldurularak kazanın altı ateşlenir.

Isınan şirenin (şıranın) yüzünün kefi (köpüğü, curufu) ara ara alınmak suretiyle karışım kaynayınca kadar beklenir.

Şıra kaynar kaynamaz hemen kazanın altındaki ateş alınır.

Bu şekilde hazırlanan şıra bir gece kazanda dinlendirilir.

Ertesi gün tepsilere dağıtılarak evin toprak damına götürülür ve burada iki gün güneş altında bekletilir.

Güneş altında iki gün bekletilen pekmez üçüncü gün süzülerek bidonlara doldurulur.

Not: İçinde hiçbir katkı maddesi bulunmayan doğal Çiğ Süzme Pekmez bin bir zahmetle böylece üretilmiş olur.