



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

DURU PEKMEZ (KAYSERİ)

Kayseri Ticaret Odası

Üzümler iyice olgulaştıktan sonra bağbozumu başlardı. Üzümler toplanır, ezilip suyu çıkarılarak, biriktirilir. Üzümler şıranede ezilerek posası ayrılır ve suyu büyük kaplarda biriktirilir. Üzüm ezilirken tatlanması için bir nevi beyaz toprak olan pekmez toprağı karıştırılır. Büyük bir ocağa kazan konulur, süzülen üzüm suyu kazana doldurulur, altı yakılarak kaynama derecesine yakın bir sıcaklığa kadar ısıtılır. Bir miktar alınarak tadına bakılır, tatlanmışsa yani şıra haline gelmişse ocaktan indirilir, hala ekşimsi bir tadı varsa biraz daha pekmez toprağı, bulunmazsa odun külü karıştırılarak devam edilir. Ocağa bu sefer şıra leğeni konularak şıra doldurulur ve tas içine yumurta çırpılır, leğendeki şıraya ilave edilerek altı yakılır ve kaynatılır. Şıranın üstünde biriken beyaz köpükler kepçe ile alınarak atılmaz üzere bir kapta toplanır. Saatlerce kaynadıktan sonra şıra koyulaşmaya başlayınca, biriken köpüklerde hafif sarımsı portakal rengi almaya başlar, böylelikle pekmezin kıvama geldiği anlaşılır, bir miktar tadına ve koyuluğuna bakılır, olmuş ise ocaktan alınıp soğumaya bırakılır.