DUT BASTUĞU (DUT PESTİLİ) (MALATYA)

Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Yaş dutlar pekmez yapımında olduğu gibi kaynatılır, şıra elde edilir. Bundan alınan bir bakraç şıraya yarım kilogram buğday nişastası katılır ve yavaş yavaş karıştırılarak bulamaç elde edilir. Kevgirle karıştırılır ve bakraçlara alınır. Damın üzerine serilmiş olan bezin bir kenarına bulamaç aktarılır. Kevgir ile düzgünce yayılır. Çarşafın diğer ucu sıkıca tutulur. İki kişi de oklava ile bulamacın her yana eşit olarak yayılmasını sağlarlar. İstenilirse üzerine susam ya da haşhaş tohumu serpilir.
Pestilin bezlerden soyulması zamanı geldiğinde pestilin serili olduğu çarşaf, diğer temiz bir çarşafın üzerine ters çevrilir, su ile ıslatılır. Az sonra da yumuşayan pestil çarşaftan çıkartılır, ip üzerine serilir. Bir-iki saat bekledikten sonra makasla kare biçiminde kesilir. Üzerine nişasta serpilir ve katlanır. Tenekelere yerleştirilir. Kışın ceviz, badem ve kayısı çekirdeği içi ile birlikte yenir.



© lezzetler.com tarif no:32199 • adı:Dut Bastuğu (Dut Pestili) (Malatya) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:48