



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DUT KURUSU (MALATYA)

Malatya Valiliği

Dutlar, hıllalara silkelendir; toplanır, içindeki çürük veya ezikleri ayklanır. Bez hıllalar üzerine serilerek kurutulur. Kuruyacak dutun kuruma yeri damdır. Ancak damın, gölgelikli yeri tercih edilir. Çünkü güneş meyvenin rengini karartır. Gölgemsi güneşte kuruyan dutun rengi açık sarıdır. Güneşin yanında dutun cinsi yani çekirdekli ya da çekirdeksiz oluşu, rengini etkiler. Dutun çekirdeksizinden kuru meyve, çekirdeklişinden ise pestil ve pekmez yapılır.

Not: Kuru dut, kış mevsiminin çerezlerinden biridir. Kapaklı tenekelerde, serin yerlerde saklanır. Kurudut, tek başına ceviz veya kayısı çekirdeği ile yendiği gibi dibek veya büyük el havanlarında dövülerek ezilebilir de. Ezilen dut, tenekelere basılır. Bu şekilde hazırlandığı gibi dut; kayısı çekirdeği ceviz ile birlikte dibekte veya havanda dövülerek tahta külek veya kenar yüksekliği az olan kapaklı tenekelere basılır. Baklavadilimi şeklinde kesilerek servise çıkartılır. Buna dut dövmesi denir. Dut dövmesinin besin değeri çok yüksektir, bol enerji verir. Çocukların üşümemesi için yedirilir. Kuru meyveleri dişleriyle ezmekte güçlük çeken aile büyükleri açısından dut ezmesi önemlidir. Ayrıca ailenin diğer fertleri tarafından da benimsenmiş ve kışlık çerez haline gelmiştir.

