



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DUT PEKMEZİ (BİNGÖL)

Dutun hasat mevsimi Haziran ayıdır. Ağacından yerdeki tenteler dökülen dutlar çürüdüğünden, çöpünden ayırarak kovalara doldurulup temiz çıvallara aktararak ağızları sıkıca bağlanıp presleneceği, yani şırasının çıkacağı yere getirilir. Şıralık denen yere yerleştirilen dut torbası, ezilerek meyvenin şıra dediğimiz öz suyunun çıkması sağlanır. Elde edilen şıraya yüzde bir oranında pekmez toprağı, alkali, karıştırılır ve şıranın berraklaşması sağlanır. Daha sonra az ateşte istenilen koyuluğa gelene kadar kaynatılır. Derin olmayan tepsilere konarak 3-5 gün güneşlendirilir ve ince tülbentlerde süzülerek kavanozlara konur.

