



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DUT PEKMEZİ (KEMALİYE ERZİNCAN)

<https://www.aksam.com.tr>

Önce dut ağacının altına serilen filelerin üstüne düşen dutları ayıkladıktan sonra kazanlarda kaynatıyoruz. Pestilin üretimi oldukça zahmetli. Kaynatılmış dut suyunun içine kenarda soğuttuğumuz şireye biraz un, nişasta katılıyor. Kazanda kaynatıyoruz.

Sonra bu karışım bezlerin üzerine dökülüp güneş önünde bekletiliyor.

Daha sonra bezlerden çekiliyor.

Tamamen organik yapılıyor. Yüz yıllardır atadan toruna devam eden geleneksel yöntemle yapımımız sürmektedir.

Not: Dut, yörede en çok pekmez ve pestil yapımında kullanılıyor. Bunun yanı sıra güneşte kurutulan dut, kış aylarının vazgeçilmez çerezi de oluyor.

