



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DUT PEKMEZİ (MALATYA)

Malatya Valiliği

Pekmez yapılacağı zaman, gün ağardığı vakit kalkılır. Bahçe tertemiz süpürülür ve dut ağaçlarının altına hıla denilen beyaz çarşaf serilir. Evin en genç ve güçlüsü; ağaçlara çıkar ve dallara vurarak silkeler. Olgunlaşmış dutlar, örtülerin üzerine dökülür.

Bez üzerindeki dutlar, toplanarak teştlere dökülür, çevreye dökülen dutlar bir bir toplanır. Bu işte ailenin tüm fertleri çalışır.

Teştlerdeki dut yıkanır. Bir kazana koyulur. Üzerine bir miktar su doldurularak kaynatılır. Belli bir kıvama gelinceye kadar kaynatma işlemi devam eder. Kaynamış dutların biraz soğuması beklenir.

Ilık olunca telis torbalara doldurularak oluğa veya şireliğin üzerine koyulur. Dolu telis torbaların üzerine ağırlık bırakılarak süzülüp şıranın akması sağlanır.

Kaynamış şireyi süzdürmede kullanılan oluk, ağaçtan yapılmış ayaklı bir oluktur. Ağız dar karnı geniştir.

Şıralık ise kare şeklindedir ve yerden yüksekliği 50 cm'dir, alt tarafı teştin girip çıkacağı genişlikte olup, ağaç parmaklıklı masa şeklindedir.

Toplanan şıra, kazana alınır. Tekrar kaynatılır ve sonrasında sini ve terpoşlara alınarak güneşte olgunlaştırılır.

Güneşte bekletilme sırasında üzerlerine tülbent şeklinde örtüler örtülerek böcek ve çerçöpün girmesi engellenir.

Güneşte bekletme süresi pekmezin kalitesini belirler. Bal kıvamına gelmesi beklenir.

Pekmez kıvama gelince yine kaptan kaba boşaltılarak tek kaptan toplanır. Kuru kavanozlara konarak saklanır.

Not: Bu işlemler yapılırken pekmezin ekşimemesi için ıslak veya sulu her şeyden korunur. Üzüm pekmezi de aynı yöntemle yapılır. Malatya'da pekmeze bekmez denir. Dut pekmezi, kuru dut ya da taze silkelenmiş duttan yapılır. Kuru duttan yapılan pekmez koyu bir renkte görünürken taze duttan yapılan pekmez daha sarımsı bir renkte görünür.

