



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DUT PEKMEZİ (ORDU)

Ordu İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Yörede çok sayıda beyaz ve karadut ağacı bulunur. Dut ağacına çıkılır ayakla dut dolu dallara vurularak silkelenir. Aşağıdakiler dut akışına göre yer değiştirerek dutların sergenlere dolmasını sağlar. Dutlar biriktikçe sergen toplanıp aradaki dallar, görülen böcekler temizlenip büyük tava veya leğenlere alınır. Leğenlerde birikince üzerinden su dökülüp kazana aktarılır. Kazana aktarılan dutlar bir miktar suyla birlikte rengi değişene kadar kaynatılır. Rengi değişince başka bir kazanın üzerine kevgir ve tülbent konarak dutların suyu süzülür. Dutların içindeki doğal şeker suya geçtiğinden suyu süzülüp saatlerce karıştırılarak kaynatılıyor. Tüm suyu süzölmüş olan dutlar bir göceğe (sivri yöresel sepet) veya çuvala doldurulur ve altına leğen konur böylece dutların içinde kalan son özler de göcek veya çuvaldan süzölerek leğene birikir ve buda kaynayan kazana ilave edilir. Bu şekilde saatlerce kaynayan dut suyu koyulaşınca pekmez halini almış olur. İstenilen kaplara aktarılır.

