



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DUT PEKMEZİ (ORDU)

Ordu Büyükşehir Belediyesi

Beyaz dut veya Karadut

Dutlar 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 kaynatılır. Tüm suyu süzölmüş olan dutlar bir göçeğe (sivri yöresel sepet) veya çuvala doldurulur ve altına leğen konur böylece dutların içinde kalan son özler de göcek veya çuvaldan süzölerek leğene birikir ve bu da kaynayan kazana ilave edilir. Bu şekilde saatlerce kaynayan dut suyu koyulaşınca pekmez halini almış olur. İstenilen kaplara aktarılır.

