



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DUT PEKMEZİ (SIVAN BİNGÖL)

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

Ağaçlara çıkan kişinin dalları silkelemesi sonucu olgunlaşmış dutlar örtülere dökülüyor. Dutlar, yaprak ve saplarından arındırılıp kazanlara konuluyor.

Az oranda su ilave edildikten sonra odun ateşinde bakır kazanlarda kaynatılan dutlar, daha sonra şirasını almak için üç veya dört kez süzme işleminden geçiriliyor.

Geçmişten bu yana geleneksel yöntemlerle Sivan dut pekmezini büyük emekle hazırlayan üreticiler, katkı maddesi kullanmadan çeşitli işlemlerden geçirerek pekmez elde ediyor.

Tepsilere konulan Sivan dut pekmezi, 3 gün güneşte bekletildikten sonra istenilen kıvama kavuşuyor.

