



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DUT PESTİLİ (GÜRÜN SİVAS)

Gürün Kaymakamlığı

Dut ağacının altına sergi bezleri serilir.

Ağaca çıkılarak dallar ırgalanır ve bu surette dut silkelenir.

Sergi bezleri üzerine biriken dutlar bir teneke veya leğene aktarılır.

Bir leğende elle ezilmek veya mengine yardımıyla süzme torbasında sıkılmak suretiyle şıra elde edilir.

Şıra kazana doldurulur.

Kazanın altı ateşlenir.

Şıra kaynadığında üstünde biriken köpük kevgir veya elekle sık sık alınır.

Şıra bu şekilde bir kez kaynatılır.

Ayrı bir kapta birbirine karıştırılmış olan nişasta ve un şıraya ilave edilerek yarım saat daha kaynatma işlemine devam edilir. Bu sürede şıra saplı adı verilen kapla sürekli karıştırılır.

Kazanın altından ateş alınır.

Yaklaşık 2 saat dinlenmeye terk edilen pestil şırası oldukça koyu bir kıvama gelmiştir.

Kazandan saplı ile alınarak kovalara doldurulan şıra pestil bezlerinin serili olduğu alana taşınır ve burada bir kaşık yardımıyla bezler üzerine usulüne uygun olarak ince bir tabaka halinde serim yapılır (serilir).

Bez üzerine serilmiş olan pestil üzerine biraz soyulmuş kayısı çekirdeği serpilerek ertesi güne kadar güneş altında bekletilir.

Sıra pestilin ipek bezlerden ayrılmasına gelmiştir. Bezlerin arkası suyla ıslandıktan sonra bir kenarından tırnakla tutulan pestil yavaşça cavlatılır (bezden soyulur-ayrılır).

Başka bir bez üzerine ters olarak serilmek suretiyle arkası unlanır. Unlamadaki maksat pestilin dürülme ve katlanma durumlarında katlarının bir birine yapışmasını önlemektir.

Bu şekilde elde edilen pestil makasla kesilerek [?]dürge[?] (dürüm) haline getirilir.

Bu şekilde üretimi tamamlanan pestil kasalara doldurularak satış alanlarına sevk edilir.

Not: Gürün Elması, Gürün Cevizi ve Gürün Dutu, gibi kendisine has lezzet zenginlikleriyle tanınan Gürün[?]de dut pestili de önemli bir yerel üründür. Başta civar iller olmak üzere büyük şehirlerde büyük beğeni gören dut pestilinin Gürün ağzındaki adı [?]Basdih[?]tır. Daha çok Gürün[?]ün belde ve köylerinde Haziran-Temmuz aylarında üretilen dut pestilinin hazırlanması oldukça zahmetli ve zor bir iştir. Bu yüzden ki bu doğal ürün yurdumuzun her tarafında erbabından büyük ilgi görür.