



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## DUT PESTİLİ

Çok olgun ve erimeye yüz tutmuş dutları tencereye doldurup iyice ezmeli ve dibinin yanmaması için bir fincan su koyarak hafif ateşte arada karıştırarak kaynatınız. Tekrar eze eze iyice karıştırarak elekten geçiriniz. Kaba geçen pestili yine tencereye koyup ateşe sürünüz. Suyu çekilinceye dek kaynadıktan sonra indirerek dibi bademyağlı tepsilere ince ince döküp güneşte kurutunuz. Akşamları içeri alarak, iyice kuruduktan sonra tepsiden çıkarıp dövünüz. Kâğıda sarıp nemsiz ve havadar bir yerde saklayınız.

Not: Dut pestilinin kuru olarak hoşafının yapılması, suda ezilmişinden daha lezzetlidir.

---