



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DUT PESTİLİ (UZUNDERE ERZURUM)

Doğu Anadolu Turizm Geliştirme Projesi

Dut
Un

Taze dutlar kazana konur. Çok az su ile dutlar iki parmak arasında kolay ezilinceye kadar haşlanır. Haşlanan dutlar büyük torba geçirilmiş özel sıkıştırma sandığına alınır. Presleme ile suyu iyice çıkarılır. Elde edilen dut suyu bez süzgeçten geçirilerek büyük bir leğene alınır. Odun ateşi üzerine konulur. Belirli bir yoğunluğa gelene kadar kaynatılır. Daha sonra bir miktar un, su ile karıştırılarak bulamaç haline getirilir. Kaynayan dut suyundan konularak ılıtılır. Yavaş yavaş kaynayan dut suyuna dökülerek sürekli karıştırılır. Topaklanmaması sağlanır.. Hafif ateşte kaynatılarak biraz daha koyulaştırılır. Ocaktan alınır. Elde edilen bu pelte (herle) sıcak bir şekilde özel pestil bezlerinin veya tahtaların üzerine dökülerek ince yayılır. Güneşte kurutulur. Tahta veya bezlerden çekilerek çıkarılır. Pestiller istenilen şekillerde katlanarak pestil demeti haline getirilir.

Not: Duttan yapılan mucizevi gıda maddelerinden biridir. Doğal olarak yetişmiş dutlardan ve şeker kullanılmadan yapılan bu ürün, önemli bir besin kaynağıdır. Hem çerezlik olarak genellikle cevizle birlikte tüketilir hem de çeşitli tatlıların yapımında kullanılır.

