



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKŞİ PEKMEZ (AKSARAY)

10 kg üzümü ezilir, daha sonra bir bez torbaya dökülerek süzdürülür. Bez torba bir yere asılır, altına bir kap konur ve 5 10 Kg Üzüm saat bekletilir.

Dinlenmiş ve durulmuş olan üzüm suyu büyük tencereye dökülür ve harlı ateşte kaynamaya bırakılır.

Üzüm suyu kaynayınca bir kepçe ile devamlı savrulur kıvam alması sağlanır. Yüzeyde oluşan köpükleri alınır. Koyulaşan ekşi pekmez tenceresi ocağın altından alınır ve savurma işlemine devam edilir.

Ekşi pekmez ılıyınca kavanozlara veya küplere doldurulur, ağızları sıkıca kapatılarak kilere kaldırılır.

