



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## HARDALLI PEKMEZ

Şırayı fıçıya koyarak üstüne bolca pekmez toprağı dökünüz. Toprağı şıra üzerine ekerken şıranın fışkırıldığını göreceksiniz. Bu yüzden fıçıyı ağzına kadar şıra ile doldurmayarak yarıda bırakınız. Pekmez toprağını şıra üzerine ekerken de daima karıştırınız. Fıskırma son bulunca fıçı üstünde meydana gelen köpükleri 24 saat almayarak bekletiniz. Durulduğu zaman tavalara alıp bir iki taşım kaynatınız. Sonra fıçıya alınız. Yüz kilo üzümün şırası için bir kilo dövülmüş hardal hesabıyla, dövülmüş hardalı bir taş ile çıkın yapıp şıraya sokunuz ve ovdudan sonra şıra içine batırınız. Böylece 24 saat dinlenmeye bırakınız. Ondan sonra durulmuş şırayı tavalara, usulca, posası karışmadan ve bulandırmadan alarak ateş üzerinde koyulaşmaya dek kaynatınız. Toprak ile kestirilecek pekmezler için % 5 oranında pekmez toprağı kullanmak gerekir.

Not: Eğer bu iş için pekmez toprağı bulamazsanız, temiz kili elekten geçirip pekmez toprağı yerine kullanabilirsiniz. Ama kil, pekmez toprağı yerini hiç bir zaman tutamaz.

---