HARDALLI PEKMEZ

Şırayı fıçıya koyarak üstüne bolca pekmez toprağı dökünüz. Toprağı şıra üzerine ekerken şıranın fışkırdığını göreceksiniz. Bu yüzden fıçıyı ağzına kadar şıra ile doldurmayarak yarıda bırakınız. Pekmez toprağını şıra üzerine ekerken de daima karıştırınız. Fışkırma 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 ovduktan sonra şıra içine batırmız. Böylece 24 saat dinlenmeye bırakınız. Ondan sonra durulmuş şırayı tavalara, usulca, posası karışmadan ve bulandırmadan alarak ateş üzerinde koyulaşmcaya 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.

© lezzetler.com tarif no:55169 • adı:HARDALLI PEKMEZ • gönderen:yaver • indirme tarihi:20.05.2024 - 07:19