



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İNCİR PEKMEZİ (AYDIN)

Aydın Valiliği

Buğday nişastası, içme suyu, beyaz toz şeker ve ceviz içi ile yapılan hafif bir tatlıdır. Cumhuriyet öncesi dönemden beri bilinen savaş ve kıtlık dönemlerinden kalan sucuk, çocukların beslenmesini güçlendirmek amacı ile yapılmaya başlamıştır.

Ürünün sucuk olarak tanımlanmasının nedeni yapıma şeklidir.

Bozdoğan cevizli sucuğu günümüzde bazı semt pazarlarında satılmaktadır.

İncir pekmezi, taze incirin kokusunu kışa taşır. Pekmez bir saklama biçimidir.

Not: İncir Aydın'ın coğrafi işaretli lezzetlerinden biridir.

