



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARA PEKMEZ (GÜRÜN SİVAS)

Gürün Kaymakamlığı

Dutu kaynatmak suretiyle elde edilen pekmez çeşididir.

Dut ağacının altına sergi bezleri serilir.

Dallar ırğalanarak dut silkelenir.

Sergi bezleri üzerine biriken dutlar bir teneke veya leğene aktarılır.

Pekmez kazanının dörtte birine (çeyreğine) su konur ve kazanın kalan kısmı dutla doldurulur.

Kazanın altı ateşlenir.

Dutlar kaynayınca kadar beklenir. Bu arada şıranın üzerinde oluşan köpük sık sık alınır.

Şıra kaynar kaynamaz hemen kazanın altındaki ateş alınır.

Haşlanmış hale gelen dutlar saplı (uzun kollu kap) ile kazandan alınarak süzme torbasına doldurulur.

Süzme torbası mengineye sıkılır ve bu surette alta sızan şıra bir kaba akıtılmak suretiyle toplanır.

Kazandaki dutun tamamının bu şekilde sıkılarak şırası alınır.

Mengenenin altında toplanan şıra ikinci ve temiz bir kazana doldurulur. Bu arada ilk kazanda kalan şıra da ikinci kazana aktarılır.

İkinci kazana taşınmış olan şıra bir gece bekletilerek dinlendirilir.

Ertesi sabah saplı ile tepsilere doldurulan şıra toprak dama götürülür ve tepsiler damın üstüne konarak güneşin altına serilir.

Tepsilerin içinde ve güneşin altında iki gün bekletilen şıra üçüncü gün süzülerek tenekelere, küpeciklere veya bidonlara doldurulur.

Not: Bin bir zahmet ve büyük emekle içinde hiçbir katkı maddesi bulunmayan doğal [Kara Pekmez](#) böylece üretilmiş olur.