



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KATI PEKMEZ (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

Siyah pekmez biraz daha kaynatılarak kıvamlandırılır. Sonra geniş bir legene alınır. Sogutulduktan sonra içine damızlık (ası) olarak biraz bal ya da gün pekmezi konur. Avuç içleriyle ya da bu iş için özel yapılmış dolaplarla dövülerek agarıncaya dek çırpılır. Zaman ilerledikçe pekmezin rengi sarıya döner ve iyice katılaşır. Katı pekmez söğütten yapılan küleklere konarak saklanır.

Not: Katı pekmez, öteki pekmezler gibi tüketilir. Pekmez yarım yüzyıl öncesinde çok ilgi gören bir tatlı türüydü. Ancak seker fabrikalarının yaygınlaşmasıyla sekerli tatlılar çoğalınca yavaş yavaş yerini pastane ürünlerine bırakmaya başladı. Oysa eskiden Maraslılar üzerine türküler yakmıstı.