



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOCABAŞ PEKMEZİ (SAMSUN)

<https://karadeniz.gov.tr>

Şeker pancarlarının dış kabuğu soyulur. Soyulan pancarlar büyük bir kazanın içine konularak suda pişirmeye başlanır. Yumuşak bir hale gelince ateşten alınarak soğumaya bırakılır. İyice soğuyunca "Sıkdaç" adı verilen ağaçtan yapılmış basit bir aletle sırası alınır. Şıra büyük ve kalaylı bir kazana konularak kaynatılır. Kıvama gelince ateşten alınır. Pancarın kendisi şekerli olduğundan şeker katmaya gerek yoktur.