KÖME (TOKAT)

https://www.kulturportali.gov.tr

1 ölçü nişasta
7 ölçü üzüm şırası
Pekmez toprağı (10 kg üzüme, 3 kg toprak)
2-3 kg kadar kıynak halinde ceviz

Cevizin hazırlanışı: Cevizler kabuğundan ayrılıp, kıynak şeklinde veya ikiye bölünmüş ceviz şeklinde parçalanmadan kabuğundan ayrılır. Bir kap içerisine şıra hazırlamaya başlamadan önce ıslatılır. Islatılan cevizler daha sonra iğne ile ipe dizilir. (dizilen cevizlerin ip boyu yarım metre olmalıdır.)
Üzüm şırası kestirmesi: Pekmez toprağı ve üzüm birlikte kestirilir. Leğende bu şıra kaynama noktasına kadar ısıtılır. Başka bir leğene alıp soğuması beklenir. Soğuyan şıra berraklaşana kadar bekletilir. (tortular dibe toplanır; suyu üstüne) Duru su süzülür ölçülür. (7 ölçü şıraya, 1 ölçü nişasta ayarlanır) Ayarlanan suyun bir ölçüsü ayrılır. Kalan 6 ölçü şıra leğene konulur. Nişastayı kalan 1 ölçü şırayla ezerek, hazır bekletilir. Leğenin altı yakılır. Bir tahta kürek (güdel) ile karıştırarak kuşburnu kıvamına gelinceye kadar karıştırılır. İplere dizilmiş olan cevizler, pişen şıraya bir ucundan tutularak batırılır. Bu işlem iki yada üç kez yapılır. Sonra buğday nişastası serpilmiş bezlerde her tarafı nişastaya bulanır. Son olarak iplere asılıp kuruması beklenir.

© lezzetler.com tarif no:116656 • adı:Köme (Tokat) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:10.05.2024 - 20:21