



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖÖTÜ (BULDAN DENİZLİ)

Yard. Doç. Dr. Ramazan GÖKÇE

Üzüm sırası kazana alınıp üzerine pekmez toprağı (kil) konulur ve bir tasım kaynatılır. Kaynama sırasında oluşan köpüğü alınmak suretiyle tasmaı önlenmelidir. Bir tasım kaynatıldıktan sonra ocaktan indirilen ve sogumaya bırakılan kazanda ilave edilen toprak dibe çökelir ve üstteki berrak sıvı alınır. Öte yandan geregi kadar un ve irmik baska bir kapta soguk sıra ile çırpılarak ıslatılır. Islatılan karısım daha geniş bir kapta kaynatılmakta olan berrak sıraya yavaş yavaş yedirilir ve koyulasıncaya kadar dibini tutturmamaya gayret edilerek kaynatılır. Koyulasan karısım belli bir seviyede sinilere dökülerek bir gece sinilerde dinlendirilir. Bu esnada buharlasarak katılan pelte ertesi günü baklava dilimi seklinde kesilerek bezler üzerine serilir ve güneste kurutularak bez torbalarda saklanır.

Not: Köötü özellikle kış günlerinde cevizle beraber bir çeşit kuru yemiş olarak tüketilir. Yumusak olduğı için diş sorunu yasayan yaşlılar için de son derece güzel bir çerezdır.