



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖPÜK PESTİLİ (MALATYA)

Malatya Valiliği

Köpük pestili için üzümler toplanır, temizce yıkanır ve tanelenerek dut şırası gibi sıkılır. Üzüm suyu eğer mayhoş ise az şeker karıştırılır; ancak bu, arzuya bağlıdır. Elde edilen üzüm suyu, kazana alınıp kaynatılır; aynen dut bulamacı gibi pişirilir, üzüm bulamacının dut bulamacından tek farkı üzüm bulamacının biraz daha sulu olmasıdır.

Pişen bulamaç saplı tas ile kovaya alınıp teştlere boşaltılır. Özel çırpma telleri ile çırpılır, bu tellere köpük süpürgesi adı verilir.

Yemiş ağacının ince ve kalın dalları kullanılarak köpük süpürgesi yapılır. Ağaç yaş iken ağaca çalı süpürgesi şekli verilmiştir. Çırpılarak köpük haline getirilen bulamaç, rengi beyaza yakın krem olunca pestil olmuş demektir.

Çırpma işlemini evin erkekleri yapar ve bu işlem elden ele değiştirilerek yapılır. Bu köpük halindeki bulamaç, pestil hıllarına biraz kalınca serilerek kurutulur.

Arkası ıslatılarak sabah erken hıladan çıkarılır, kurutulur, kesilir; arasına hiçbir şey koyulmadan kitap gibi katlanır. Tekrar kurutulur, sıcak iken kapaklı tenekelerde saklanır.