



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUNCEMOT (ADİYAMAN)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

Pekmez (Üzüm Pekmezi) 1 Kase
Kabuklu Susam (Küncü) 1 Kase
Fıstık İçi 100 g

Bir tencerede ateşe atılan pekmez katı kıvama gelinceye kadar kaynatılır. Katılaşıp pekmeze kabuklu susumlar ilave edilir. iyice karıştırılarak bir miktar daha pişirilir. Tenceredeki kuncemot altına un serpilip tepsiye aktarılır. Tatlı, sakız gibi bir birine yapışacaktır. Soğuduktan sonra fıstık içi ile süslenerek servis edilir.

Not: Adıyaman mutfağındaki enteresan tatlılardan biri olan kuncemot tatlısının adı Kürtçe kuncı (susam) ve mot (Pekmez) sözcüklerinin birleşmesinden meydana gelmiştir. Bir bağ ürünü olan kuncemot tatlısı eski Adıyaman'da oldukça yaygındı.

