PEKMEZ (AKSARAY)

25 Kg Üzüm (3-5 Kg Pekmez İçin)
1 Kg Marin Toprağı (ak Toprak)

Bağ bozumu üzümleri toplandıktan sonra saplarıyla birlikte yıkanır.
Temiz üzümler şırahane adı verilen havuzlarda ezilir ve suyu çıkartılır. Üzüm suyu ertesi güne kadar bekletilir.
Daha sonra üzüm suyu(şıra) bulandırmadan kazana dökülür ve harlı ateşte kaynamaya bırakılır. Şıra kaynama noktasına gelmeden az önce kazan ocaktan alınır ve içine beyaz toprak dökülür. Kazanın üstüne tülbent örterek ertesi güne kadar bekletilir.
Tortusu dibine çöken su karıştırılmadan ayrı bir kazana süzdürülür ve yeniden kaynatılır. Bu sırada diğer kazanın dibinde kalan tortu bez torbanın içine konur ve yüksek bir yere asılır. Torbadan damlayan suya, daha önceden kireç kaymağında bekletilmiş olan kabak veya patlıcan bandırılarak "ağda" yapılır.
Kaynatma işlemi sırasında pekmezin üzerinde oluşan köpükler temizlenir ve delikli bir tahta kaşıkla havalandırılarak kıvam aldırılır.
Yoğunlaşan pekmez ateş üzerinden alınır ve dinlenmeye bırakılır. Pekmez soğuyunca kavanozlara veya testilere dökülür ve kilerde saklanır.

© lezzetler.com tarif no:153511 • adı:Pekmez (Aksaray) • gönderen:OlurMuOlur • indirme tarihi:08.05.2024 - 02:13