



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

PEKMEZ (BELEN HATAY)

İlçedeki bağlardan hasat edilen beyaz üzümün, dağdan getirilen killi toprakla karıştırılmasıyla suyu çıkarılıyor. Kovalara doldurulan toprak karışımı üzüm suyu, "kestirme" denilen yöntemle kazanlarda ısıtılıyor. Isınmasının ardından farklı bir kazana alınarak "durutma" aşamasına alınan üzüm suyu yüksek ateşte yaklaşık bir saat kaynatılarak kıvama gelmesi sağlanıyor.

Daha sonra soğumaya bırakılan pekmez, kaplara doldurularak 3 günlük bekleme süresine bırakılıyor. Katı bir kıvama geldikten sonra pekmez, tüketime hazır hale geliyor.

Not: Üzüm ve toprağın birlikte yoğrulmasıyla elde edilen coğrafi işaret tescilli Belen Kömürçukuru Pekmezi'nin yapımı oldukça zahmetli. Adını Belen ilçesi Kömürçukuru Mahallesi'nden alan pekmez yapımı için dağlardan kil şeklinde toprak toplanıyor.

