



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEKMEZ HASUTASI (UZUNDERE ERZURUM)

Doğu Anadolu Turizm Geliştirme Projesi

2 su bardağı su
Yarım su bardağı dut pekmezi
2 yemek kaşığı buğday nişastası
2 yemek kaşığı tereyağı

Su, pekmez ve nişasta bir kasede iyice karıştırılır. Bu karışım tavaya alınarak ocak üstünde kısık ateşte karıştırılarak topaklanmadan muhallebi kıvamında pişirilir. Servis tabağına alınır. Üzerine eritilmiş kızgın tereyağı dökülür. Sıcak servis yapılır.

Not: Yörede pekmez kullanılarak yapılan tatlılardandır. Pekmez yerine doğal bal da kullanılır. Besleyici özelliğinden dolayı, hastalara yedirilir. Güçlenmelerini sağlamak için, doğum sonrasındaki (lohusalık dönemindeki) kadınlara da yedirilir.

