



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEKMEZ (ISPARTA)

Üzümler "Suluk" denilen tahtadan yapılmış araçlara dökülerek ezilirler. Suluğun ağzındaki delikten üzümün suyu kazanlara akar. "Pekmez Toprağı" denilen bir toz kazanlara dökülür. Bu toz üzümün suyunu tatlıya dönüştürür. Üzümün suyu bir süre bekletildikten sonra "Pekmez Ocağı" denilen ocaklarda kaynatılarak koyulaştırılır. Buna "Pekmez" denir.