



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PEKMEZ (KIRIKKALE)

Hüsne Demirel - Satı Karabina

Üzüm bağdan kasayla toplanılıp eve getirilir. Şirevit (tahta oluk) içersine üzümler boşaltılır ve üzerine toprak (pekmez toprağı) boşaltılır. Sonra çığnenerek şıra haline getirilir, teşt denilen kaplarda durultulur ve kazanlara konularak kaynatılır. Kaynarken kepçeyle koyulaşana kadar karıştırılır. Sonra soğutularak toprak çömlöklere konulur.

Ekşi: Hazırlanan pekmezin toprak koymadan yapılan haline denilir.

Çalma: Çöğen denilen bitkinin kökü kaynatılarak çıkarılır. Bu su, hazırlanmış pekmeze ilave edilir. Karıştırılarak katılaşması beklenir.