



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEKMEZ (KIRIKKALE)

Kırıkkale Valiliğinden alıntıdır

Üzümler bağbozumu denilen zamanda toplanır. Şirahane adlı odanın içinde bir üzümleğ olur. Toplanan üzümler bunun içine dökülür. Üzümler betonla yapılmış havuzdur. Üzümler ayakla çiğnenerek şıra haline getirilir. Bu şıra havuzun altındaki bir delikten "bolum" denilen başka bir havuza akıtılır. Buradan alınan şıra da kazanlar içinde ocaklara konulur.

Üzüm çiğnenirken içine beyaz toprak konulur. Bu şırayı kestirmek içindir. Ayrıca şıra kestirildikten sonra tekrar kaynatmak için ocaklara konan şıra içerisine yoğurt da ilave edilir. Kıvama gelene kadar karıştırılarak pişirilir.
