



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEKMEZ

Anadolujet Magazin

Eylül ve ekim aylarında Anadolu'nun her yerinde bereketli bağbozumları yaşanır. Bağbozumundan sonra sıra üzümden üretilcek ürünlere gelir. Üzümün yanı sıra dut, keçiboynuzu ve incirden de yapılan pekmezin tadı ise soğuk kış günlerinde çıkar.

Pekmez Anadolu'nun hemen her yerinde aynı yöntemlerle yapılıyor. Üzümler sepetlerle toplandıktan sonra, çuvalların içine doldurulup "şapına" denilen ağaç kütüğünden büyük bir ahşap teknenin içine konuluyor. Daha sonra da kadınlar çuvalların üzerine çıkıp üzümleri çiğniyor.

Çıkan üzüm suyu, odun ateşinin üzerindeki kazanda kaynatılıyor ve kıvama gelince tepsilerin içine alınıyor.

Üç-dört saat üstü açık bir şekilde güneşte bırakılıyor. Bu muhteşem lezzete, adına yakışır biçimde, günbalı da denir. Pekmez Kuşadası, Selçuk tarafında incirden yapılır ve adına yemiş sızması denir.

Orta ve Doğu Anadolu'da temel pekmez malzemesi duttur. Antalya'nın Kaş ilçesinden kuzeye Muğla'nın Fethiye-Köyceğiz ilçelerinin olduğu bölgeye kadar olan bölgede ise her yerde deva olarak nitelendirilen Harnup Pekmezi yapılmaktadır. Yani keçiboynuzunun pekmezi.

Anadolu'da pekmezsiz ev olmaz. Hele kış günlerinin kurtarıcısıdır pekmez.

