



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EVDE PEKMEZ YAPIMI

Bol taze üzümü, temiz yıkamalı. Hususi bir teneke içinde kuvvetli sıkarak şırasını almalı ve bir küçük fıçıya doldurmalıdır. Birkaç gün bırakıp mayalandırmalı. Ekşidikten sonra, fıçı dibine durulmuş tortu ve posaları bırakarak usulle deliksiz kepçe ile şırayı almalı. Anadolu'da bazı mahallerde hususi pekmez toprağını şıraya atıp tasfiye ederler. Elde edilmiş öz şırayı pekmez kıvamına gelinceye kadar son derece kaynatmalı ve hasıl olan köpükleri de atmalıdır. Pekmez koyulaşınca süzüp sırlı bir küçük küpe saklamalıdır.

Not: Kükürtlü, hardallı pekmezler evlere yaramaz. Yapmak ve aramak da muvafık değildir.



Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 18.01.2022