



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PEKMEZ PESTİL VE ŞİRE TÜRLERİ

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

Anadolu'da bağ bozumu zamanı kiler için pek çok ürün üretilir. Bunların başında pekmez gelir. Pekmez pek çok meyveden hazırlanabilir. Ama en yaygın olanı öncelikle üzüm pekmezi, sonra bazı yörelerde dut pekmezidir. Pekmez yapımı için meyveler teknelerde çığnenerek ezilir, suyu sıkılır. Sert meyveler presten geçirilir. Üzüm suyu sıkmak için bir tarafından şiranın aktığı bir kanal olan özel tekneler vardır. Çıkarılan şıra kazanlarda kaynatılarak suyu uçurularak pekmez elde edilir. Kaynatma sonuna doğru pekmezin tortularının çökmesi, ekşiliğinin gitmesi ve alkali hale gelmesi için kazana ak toprak da denen pekmez toprağı serpilir. Bazı yörelerde pekmez çirpılarak beyazlatılır, koyu kıvamlı katı bir pekmez elde edilir. Antep pekmezi, Tokat Zile pekmezi böyle yarı akışkan kristalize olmuş bal gibi pekmezlere örnektir.

Üzüm şırası (suyu) ile tatlı çerez olarak yenen pek çok ürün yapılır. Üzüm suyu belirli bir kıvam alana kadar kaynatılır, belirli bir aşamada kıvam verici bir nişasta kaynağı ile karıştırılır, kıvam kazanan üzüm şırası soğuyunca donar ve kurutulur. Bu tür tatlı atıştırmalık ürünler bastık, pestil, tatlı cevizli sucuk, orcik, tatlı tarhana, köftür, köfter, muska, kesme, dilme olarak sıralanabilir.

Pestil, farklı meyvelerden yapılabilir. Dut veya üzüm ile yapıldığı zaman kıvam kazanması için şıra nişasta ile kaynatılır, koyulaşan şıra temiz bezlere ve çarşafalara sürülerek kurutulur. Kayısı ve erik gibi meyvelerde meyve püresi ince bir tabaka halinde bez üstüne dökülerek kurutulur. Kurutma işlemi güneşte ya da sıcak hava kurutucularla gerçekleştirilir.

