



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEKMEZ YAPIMI (BURDUR)

Çavdır Kaymakamlığı

İyice yetişmiş üzümler bir çuvala doldurularak, temiz bir yerde suyu sıkılır. Sıkılan suya, Şıra denir. Şıra bir kazana doldurularak ateşe konur. Burada yeterince, özel pekmez toprağı ilave edilir. Bir taşım kaynatılır ve dinlenmeye bırakılır. Şıranın içine katılan toprak kazanın dibine oturduktan sonra şıra bir kapla pekmez tavaına alınır. Burada üç dört saat yüksek hararetli ateşte pişirilir. Bu arada kırmızı köpük gözüktükten sonra sürekli olarak savrulur. Pekmez kıvamına gelince ateşi söndürölür. Böylelikle pekmez hazırlanmış olur.
