



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEKMEZ YAPIMI (GÜLNAR MERSİN)

<https://www.aksam.com.tr>

Önce bağdan ve bahçelerden toplanan üzümler, pekmezliğe getirilip şırana denilen havuzda bir çuvalın içine koyularak eziliyor.

Ezilen üzümün suyu posasından ayrılıyor. Ayrılan üzüm suyu kaynayan bir kazana alınarak içine beyaz toprak ilave ediliyor.

İlave edilen toprak filtre görevi yaparak üzüm suyunun içerisinde bulunan tortu, cubur gibi parçacıkların ayrılmasını sağlıyor.

Belirli bir süre sonra kazanın altındaki ateş söndürüyor ve dibine çöken tortu, cubur gibi parçalar ile üste çıkan köpük kısmı alınarak beklemeye bırakılıyor.

Dinlenen ve süzülen üzüm suyu bir kez daha kaynatılıyor. Ortalama 4-5 saat odun ateşinde kaynatıldıktan sonra şıra halinde olan üzüm suyu, pekmez kıvamını alıyor.

Kaynatma esnasında sürekli bir kişi kazanın başında su kabağından yapılan delikli süzgeç ile karıştırma işlemi yapıyor. Daha sonra ateşten alınan pekmez soğumaya bırakılıyor.

Not: Üzümün cuburu ise genellikle kurutularak hayvanlara yem olarak veriliyor.

