



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEKMEZ YAPIMI (KAHRAMANMARAŞ)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

Üzümler hasat edildikten sonra çürük olanlar ayıklanmaktadır. Sağlam olan üzümler, yöredeki araziden rahatça temin edilebilen az miktarda beyaz toprak serpilerek çuvala doldurulmaktadır. Çuval içindeki üzümler teknede tepelenmekte ve suyu çıkarılmaktadır. Elde edilen üzüm suyu kazanlara koyularak kaynatılmaktadır. Beyaz toprak üzümün asidini almakta ve alkol oranını düşürmektedir. Kaynama işlemi tamamlanınca toprak süzülmemekte ve üzüm suyu topraktan arındırılmaktadır. Daha sonra tekrar kazana koyularak renk ve yoğunluğu pekmez kıvamına gelene kadar kaynatılmaya devam edilmektedir.

