



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEKMEZLİ KAVUT (AKSARAY)

Buğday
Nohut
Arpa
Kenevir
Melengiç
Pekmez
Süt (isteğe Bağlı)

İstenen miktarda buğday, nohut, arpa, kenevir, melengiç çukur sacın içinde, çalı süpürgesiyle karıştırılarak, orta ateşte kavrulur ve daha sonra havanda dövülür.

Un haline gelen kavutun üzerine pekmez veya süt dökülerek servis edilir.

Not: Eskiden dövme işlemi, malzeme miktarı çok olduğu için taş değirmenlerde yapılır ve gerektiği zaman kullanmak üzere saklanırdı. Kavut eskiden, Anadolu'nun her yöresinde olduğu gibi yörede de çerez olarak yeniyor.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 22.05.2024