



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PESTİL (ERZİNCAN)

Toplanıp yıkanmış dutlar büyük kazanlara konulur. İki tenekte duta 3-4 bakraç su ilave edilerek odun ateşinde kaynatılır. Pişmiş dutlar, kevgirle süzülerek başka bir kaba alınır. İyice preslenerek çıkan sıvı kazandaki şıraya ilave edilir. Un ve nişasta, su ile incelttilerek şıranın içine ilave edilir. Muhallebi kıvamına gelene kadar kaynatılır. Böylece malez hazırlanmış olur. Güneş gören bir yere temiz bir örtü yayılarak malez kepçe veya saplı tas ile incecik yayılır. Ne kadar ince yayılırsa o kadar iyi olur. Sonra kurumaya bırakılır. Nişasta miktarı undan az olmalıdır yoksa pestil sert olur. İçine birazda üzüm suyu konulursa hafif ekşice farklı bir lezzet elde edilir. Arzuya göre farklı tatlarda pestiller hazırlanabilir. Elmadan, erikten, çirden(kayısı) de aynı yöntemlerle pestil yapabiliriz. Yaydığımız pestilin üzerine, istenirse susam, ceviz ve badem kırıkları da serpiştirilebilir.

Pestilin Çekilmesi: Örtüde yayılmış olan malez lastik kıvamına gelinceye kadar güneşte kurutulur. Sonra yerden alınarak çamaşır gibi iplere asılır. Yere temiz bir örtü yayılır. Pestilin arkasındaki bez ıslatılır. Pestil ile bez birbirinden dikkatlice ayrılır. Pestilin arkasına nişasta serpilerek katlanır. Makas yardımı ile uzunca şeritlerde kesilir. Daha sonra birer karış uzunluğunda kareler halinde kesilerek yenmeye hazır hale getirilir, badem ve ceviz eşliğinde yenir. Uzun kış aylarının en güzel çerezlerindedir.