



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PESTİL

Gümüşhane Valiliği

10 Kilogram Un
3 Teneke Dut
Ceviz Veya Fındık

Dut olgunlaştığında bir iki kez sallanıp toplandıktan sonra dallarda kalanlardan pestil yapılır. Öğleden sonra silkelenen dutlar toplanır ve tenekelere doldurulur. Ertesi gün bahçede bir ateş yakılır, üzerine büyük bir kazan konur. Dutlar kazana dökülür, üzerine su konup karıştırılarak sıra haline gelene kadar kaynatılır. Ağacın dalına özel olarak sıkı dokunmuş bir çuval asılır ve sıra çuvalın içine boşaltılır. Altına geniş leğen gibi kaplar konur ve sıra süzülerek bu kapların içinde toplanır. Yine kazanda kaynatılır. Bir yanda da 5-6 kg fındık dövülür. Bir yanda da geniş bir tece un konur. Soğumuş bir miktar sıra unun içine dökülüp karıştırılarak yedirilir. Bu karışım kaynayan şıraya ilave edilip koyulaşana kadar sürekli karıştırılarak kaynatılır, soğumaya bırakılır. Diğer yanda 2 metre boyunda özel pestil bezleri güneşe serilir. Pestil kaşıkla düzeltilerek bezlerin üzerine ince ince sürülür, fındık veya ceviz serpilir. Bezler gece ipe asılır, ertesi gün serilen temiz bezlerine üzerine pestiller ters kapatılır. Tersinden hafifçe ıslatılarak bezden çıkarılır. Tekrar kuruması için tellere asılır. Akşamdan toplanan pestiller katlanarak kalıp halinde tenekelere basılarak saklanır.

