



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PESTİL (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

Üzüm serbeti mahsere kazanına alınır. Altı yakılarak kaynatılır. Bir kepçe ile sürekli kefi (köpüğü) alınır. Bir legene konan nisasta, akıcı bir kıvam elde edilinceye dek su ile ezilir. Bir un eleginden süzülür. Sonra kaynayan serbete azar azar akıtılır. Bu sırada hapsa küreği ile sürekli ve hızlı olarak karıştırılır. Pestilin kıvamının iyi olup olmadığı, bastık yapımında olduğu gibi kontrol edilmelidir. Ancak, pestil bastıktan biraz daha katı olmalıdır. İsteğe bağlı olarak susam ve çörek otu da katılabilir.

Pestilin kıvamı ayarlandığında (ki bu gerçekten beceri ister) nisasta eklenmesine son verilir.

Yeterince kaynatıldıktan sonra kazanın altındaki ateş çekilir. Kazandaki kürek çıkarılır. Bu şekilde hazırlanan pestil malzemesi tepsilere ve legenlere 4-5 cm kalınlıkta olacak şekilde doldurulur. Katılaşması için ertesi güne dek bekletilir.

Ertesi gün temiz ve büyük bastık bezlerine nisasta sürülür. Sonra tepsilerdeki pestil bıçakla dilimlenerek yaklaşık 2 cm eninde, 2 cm kalınlığında ve 6-7 cm uzunluğunda dilimler haline getirilir. Nisastalı bastık bezlerine serilir. 2-3 gün kurutulduktan sonra yeniden nisastalanarak kısa saklanır.