



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PESTİL KAYGANASI (UZUNDERE ERZURUM)

Doğu Anadolu Turizm Geliştirme Projesi

Yarım demet dut pestili (takriben 200 gr.)

3 yumurta

2 yemek kaşığı tereyağı

Pestil, küçük parçalara bölünür. Tavaya konulan yağ eritilir. Pestil parçaları yağa dökülür. Bir iki kez yağda çevrilir. Üzerine yumurtalar kırılır. Alt üst karıştırılarak yumurtaların pişmesi sağlanır. Servis yapılır.

Not: Yörede çokça yetiştirilen dutun önemli değerlendirme biçimlerinden biri de pestil yapımıdır. Yaz başlarında olgunlaşan dutun ilk 1-2 silkelenmeyle elde edilen hasadı, genelde taze tüketilir. Daha sonraki hasatlarında toplanan dut, temizlendikten sonra, oldukça emek isteyen süreçler sonunda pestil haline getirilir. Doğal ve besin değeri yüksek bir ürün olan pestil, genellikle cevizle birlikte çerez olarak tüketildiği gibi, uzun kış mevsimi boyunca, bir tatlı türü olarak da değerlendirilir. Ayrıca, kız isteme törenlerinde, kız tarafının damat evinden gelenlere, pestil kayganası ikramı, bir olumlu cevap olarak kabul edilir.

