



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKER PANCARI PEKMEZİ (KIRKLARELİ)

<https://www.aksam.com.tr>

Çiftçiler tarladan topladıkları pancarları traktör römorklarına yükleyerek evlerinin bahçesine götürüyor. Bahçelerde köylü kadınlar imece usulü pancarların kabuklarını temizleyerek bol suda yıkıyor. Pekmezhanelerde bir süre kazanlarda kaynatılan pancarlar yumuşadıktan sonra tahta ezme makinesinde sıkıştırılarak posasından ayrılıyor.

Pancarın şırası "bumba" adı verilen büyük kazanlarda kaynatıldıktan sonra 50 litrelik kazanlarda 15 saat odun ateşinde kalarak pekmez haline getiriliyor ve üç defa süzildükten sonra şişeleniyor.

Not: Kaynarken, köpüğünü alır ateşe odun atarız. Başından ayrılmayız. Bizi en çok etkilen duman oluyor. Duman da rüzgar olduğu günlerde oluyor. Pekmezin lezzeti pancardan geliyor. Hiçbir katkı maddesi yok. Pancarın kendi verdiği şeker oranıyla pekmez olur. Biz pekmezimizi odun ateşinde yaptığımız içinde ayrı bir lezzeti oluyor. Burada ateş çok önemli. Hızlı ateşte kaynaması gerekiyor.

