



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİYAH PEKMEZ (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

☐Cıvık pekmez☐ de denir. Siyah pekmez tort suyundan, yani saldan ilk serbet alındıktan sonra, üzerine su konarak geriye kalan üzüm suyunu aldığımız ikinci kalite serbetten yapılır. Bu serbet mahsere kazanına alınır. Bağ çalısıyla altı yakılarak pekmez kıvamına gelinceye dek kaynatılır. Sonra kazanın altındaki atesler çekilerek soğutulur. Soğuyan pekmez uygun kaplara konarak saklanır.

Pekmez yufka ekmeğe banılarak ya da tahinle karıştırılarak yenir. Su ile serbet yapılabilir. Marul, salatalık havuç banılarak yenir. Hapsa yapılır. Tarhana çorbasına katılarak ya da tarhana çorbasının yanında bir tabak bulundurulurken yenir. Asure yapımında kullanılır. Yogurda katılarak yenir. İlende yapılır☐ Pekmezin kullanım alanı sayılamayacak kadar çoktur.

Not: Pekmez yarım yüzyıl öncesinde çok ilgi gören bir tatlı türüydü. Ancak seker fabrikalarının yaygınlaşmasıyla sekerli tatlılar çoğalınca yavaş yavaş yerini pastane ürünlerine bırakmaya başladı. Oysa eskiden Maraslılar üzerine türküler yakmıştı.