



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜM BASTUĞU (ÜZÜM PESTİLİ) (MALATYA)

Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Kara ve kırmızı üzümler toplanır, taneleri çöplerinden ayrılır. Üzümler kazana (don kazanı) konularak kaynatılır ve süzüklerden süzülür. İçine un ve nişasta çalınır, kepçeyle karıştırılarak kıvamını buluncaya kadar çirpilir. Sonra evin düz damlarına serilen çarşafların üzerine ince tabaka halinde serilir. Üzerine kırılmış kayısı çekirdeği atılır.

Kurutulduktan sonra bezlerin arka tarafları suyla ıslatılır ve pestiller soyulur. Makasla kare şeklinde parçalar kesilir. Pestilin altlarına nişasta unu serpilerek katlanır ve tenekelere dizilir.

