



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜM PEKMEZİ (BİTLİS)

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

Üzümleri çizmelerle ezerek suyunu çıkaran ve içine doğal maya olarak kil toprak katan köylüler, bu suyu, etrafını çamur ve taşlarla kapladıkları kazanların altında yaktıkları odun ateşinde belli bir süre kaynatıyor. Bu işlemde sonra süzülerek başka kazanlara aktarılan, sürekli kepçe ile karıştırılarak yine belli bir süre kaynatılan üzüm suyu, meşakkatli bir uğraşın ardından pekmeze dönüştürülüyor.

© lezzetler.com tarif no:153387 • adı:Üzüm Pekmezi (Bitlis) • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:02.04.2025 - 14:23