



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZİLE PEKMEZİ (TOKAT)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

10 kg üzüm
3 kg toprak

Pekmez toprağı ve üzüm birlikte ezilir. Şıra elde edilir. Leğende bu şıra kaynama noktasına kadar ısıtılır. Başka bir leğene alınıp soğuması beklenir. Soğuyan şıra berraklaşana kadar bekletilir. (tortular dibe toplanır, suyu üstüne çıkana kadar). Duru su süzülür. Bu işleme kestirme işlemi denir. Kestirilen şıra bakır tencereye alınır, yöresel adı (güdel) olan tahta kaşıkla kısık ateşte karıştırarak kaynatılır. Kepçe ile savura savura köpüklenmesi ve taşması engellenir. Çarpa çarpa beyazlanması sağlanır. (Bu işleme 6-7 saat devam edilir.) Sonra saklama kaplarına boşaltılır.

