

## Pestil

Pestil yapmak çok basit!

Þeker koymaya gerek olmayan,Kavanoz maliyeti ve iyi vakum olmadıđđ için bozulan reçeller,marmelatlar yerine alternatif, geleneksel üretim Pestili çok sevdik. Güneþ etkin oldukça ve ađaçlardaki meyveleri toplayabildiđimiz ölçüde pestile devam.

Ýmece Evinde Pestili nasıl yaptık; ÝNCÝR PESTÝLÝ Ýncirleri toplarken sirkelik,yemelik ve reçelli diye ayırıyoruz. Reçellik olanlarına hiç þeker koymadan üstüne kadar su ile doldurup kaynatıyoruz. Bizde bu kaynatma iþler hep odun ateþinde oluyor.Tüp yok :) Kaynayıp incir taneleri gevþeyince kazana el mikserini sokup parçalıyoruz. Biraz daha dibini tutturmadan kaynatıyoruz.Sonra pestilde birbirine yapışsın diye un koyuyoruz ( Taþ deðirmen,tambuğday) Ölçü yaklaşık % 3-5 kadar. iyice karıştırıyoruz. Karışım biraz soğuyunca Cevizleri ufalayıp kazana koyuyoruz.Buda %3-5 kadar... Sonra "Güneþin Sofrası"na götürüp yağlı kağıda ince ince yayıyoruz. Bezin üstüne yayma yani tüylenme riskine giremedik. Tam gün güneþte kalınca neredeyse tamamen kuruyor. Biz ikinci vakti kağıttan ayırıp ters çeviriyoruz. Ertesi gün ölen saatlerinde tamamen kurumuş oluyor. Kağıdı tekrar kullanacağımız için uzun bir tahtanın üstünde kesip katlıyarak bez torbaya koyup "Kiler" e kaldırıyoruz. ERÝK PESTÝLÝ Dađdaki yabani Erikler olgunlaştınca toplayıp,yıkayıp kaynatıyoruz.Ýyice gevþedikten sonra çekirdeğinden ayıklayıp içine az bir þeker 30) þeker koyup tekrar kaynatıyoruz. Eriđe un koymaya gerek kalmadan direk Güneþe seriyoruz. Ertesi gün tamamen kurumuş olup kaldırıyoruz kilere.