

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 PESTÝLY 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 yapýpsýn diye un koyuyoruz (Taþ deðirmen,tambuđday) Ölçü yaklaşık % 3-5 kadar. iyice karýptırıyoruz. Karýpým biraz soðuyunca Cevizleri ufalayıp kazana koyuyoruz.Buda %3-5 kadar... Sonra "Güneþin Sofrasý"na götürüp yađlý kađýda ince ince yayıyoruz. Bezin üstüne yayma yani tüylenme riskine giremedik. Tam gün güneþte kalýnca neredeyse tamamen kuruyor. Biz ikinci vakti kađýttan ayırıp ters çeviriyoruz. Ertesi gün ölen saatlerinde tamamen kurumuş oluyor. Kađýdı tekrar kullanacađýmız için uzun bir tahtanüstünde kesip katlıyarak bez torbaya koyup "Kiler" e kaldırıyoruz. ERÝK PESTÝLY Dađdaki yabani Erikler olgunlaþýnca toplayıp,yıkayıp kaynatıyoruz.Ýyice gevþedikten sonra çekirdeðinden 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.