



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BALLI BÖREK (HATAY)

Hatay Valiliği  
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

### MALZEMELER

1 kg. un  
4 adet yumurta  
1 çay bardağı su  
750 gr. nişasta  
1 tatlı kaşığı limon suyu  
3 su bardağı sade yağ  
iç malzemesi:  
1 kg. tuzsuz peynir  
Şurubu için:  
1 kg. şeker  
Üstünü kapatacak kadar su

### YAPILIŞI

Derin bir kaba un konur. Ortası açılarak yumurtalar kırılır. 1 çay bardağı su ilave edilerek çok iyi yoğrulur. El, sık sık suya batırılarak yoğurma işlemine devam edilir. Katica bir hamur elde edilir. Zeytinyağı ilavesiyle tekrar yoğrulur. Üstü nemli bir bezle örtülerek 20 dk. kadar dinlendirilir. Hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar koparılıp yumaklar yapılır. Hamur açma tahtası üstüne nişasta serpilip yumak konur. Oklava ile açılmaya çalışılır ve bu sırada da sık sık nişasta serpilmeye devam edilir. 70 cm. çapında bir daire oluncaya kadar açılan ince yufka önce ortadan ikiye sonra tekrar ikiye katlanır. Bu katlanan parça beş eşit kareye ayrılır. Her karenin ortasına çatalla ezilmiş peynir konup bohça şeklinde kapatılır. Bir tavaya kızartma yağı konup ısındıktan sonra 4 - 5 börek tavanın içine atılır. Hafif kızartılarak ters yüz edilir ve biraz pembeleşince tavadan alınarak daha önce hazırlanmış olan ılık şuruba atılır. 1 dk. bekletilip şuruptan alınır.