



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BELLURİYE (HATAY)

Hatay Valiliği

Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

200 gr. sade yağ

800 gr. tel kadayıf (sütle hazırlanmış)

1 çorba kaşığı gül suyu

4 çorba kaşığı pudra şeker

1 tatlı kaşığı bal

50 cm. çapında tepsi

400 gr. çekilmiş antepfıstığı

Şurubu için:

1250 gr. şeker

650 gr. su

1/2 çay kaşığı limon tuzu

Yağın içine bir tatlı kaşığı bal katılıp karıştırılır ve tepsiye yayılır. Buzdolabında yağın donması beklendikten sonra buzdolabından çıkarılır ve tel kadayıfları hiç kırılmadan kurdele şeklinde ele alınıp boydan boya mermer üzerine yayılır. Birleşim yerindeki ek hamur parçası alınır. Yine kırmadan tümünü kar topu şeklinde iki avucunuzun arasında kuvvetlice bastırarak yuvarlayıp tekrar açılır. Kurdeleleri tepsiye döşenir. Üzerine gül suyu ile karıştırılmış fıstığı yayıp, üstüne kalan kadayıf aynı yöntemle döşenir. Çok yavaş ocak ateşinde altı kızarıncaya kadar pişirir. Kaynar olarak şurup dökülür. Soğuduktan sonra kare porsiyonlara bölünerek servis edilir.

