



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HERİSE (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

MALZEMELER

750 gr. kemikli kol
125 gr. kuyruk yağı
1 yemek kaşığı kimyon
3 su bardağı dövülmüş buğday
1 yemek kaşığı tuz
8 su bardağı su

YAPILIŞI

Kol üç parçaya bölünerek suya yatırılır. Etin içindeki kan temizleninceye kadar su dört beş kez değiştirildikten sonra bir tencereye alınıp üzerine sekiz bardak su eklenerek kaynatılır. Su kaynamaya başlayınca ateş kısılarak üzerine dövme atılır. Yaklaşık bir buçuk saat pişirilip ve aynı sıcaklıkta dövmenin pişmesi sağlanır. Dövme pişince etten kemikler ayıklanarak çok kısık ateşte bir tahta kevgir yardımı ile et ve dövme birbirinin içinde eriyene kadar dövülür. Bir müddet dinlendirmeye bırakılır. Bir tavaya ince kıyılmış kuyruk yağı eritilerek sıvı şekle gelmesi sağlandıktan sonra, herise bir tabağa alınır. Üzerine eritilmiş kuyruk yağı gezdirilip, yağın üzerine de kimyon serpilerek servis edilir.