



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## BALKABAKLI PASTIRMA (HATAY)

Şaziye Başaran

Balkabağı  
Soğan  
Sarımsak  
Karabiber  
Pul biber  
Tuz  
1 tutam şeker  
Tereyağı  
Pirinç  
Hatay nar ekşisi

Balkabağı küp şeklinde doğranır, soğan ve sarımsak da küp şeklinde doğranır. Pirinç ve küp şeklinde doğradığımız soğan ve sarımsaklar karıştırılarak baharat ilave edilir. Tencereye bir kat kabak, 1 kat pirinçli harç, tekrar kabak şeklinde döşenir. Üstüne bir tutam şeker serpilip odun ateşinde kaynıncaya kadar beklenir. Balkabağı yumuşayınca Hatay nar ekşisi katılır. Ateşten indirirken tereyağı kızartılıp üzerine dökülür ve servis yapılır.