



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BELBER (ADANA)

Prof. Dr. Erman Artun

Pekmez ocağa konur ve içine nişasta atılır. Bu karışım karıştırılarak pişirilir, Koyulaştıktan sonra ateşten indirilir ve bir bezin üzerine ince bir tabaka halinde serilir. Karışım bezin üzerinde birkaç gün bekletilir. İyi kuruduktan sonra bez tersten ıslatılır ve belber bezden çekilerek alınır. Belber katlanır, kare kare kesilir. Üstüne nişasta veya pudra şekeri serpilerek bir kaba doldurulur.

© lezzetler.com tarif no:103934 • adı:Belber (Adana) • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:03.04.2025 - 16:33