



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BELLURİYE (KİLİS)

Abdulerim Bekan

Sade yağ kazanda iyice inceltip (eritilip) köpürtülür.

Un aktarılıp yedirilir. Katılaştığında eşit miktarlarda süt ve su eklenir.

Madeni bir kepçe ile iyice dövülür. Malzemeler dövüldükçe incelik, homojenleşir.

Oluşan sıvı cıvık hamur kıfı alınır ve ateşin üzerinde dönmekte olan siniye dökülür.

Hamur beyazlığını yitirmeden toplanır, sadeyağ sürülmüş tepsiye döşenir.

Üzerine merdane ile ezerek iri kırılmış fıstık, toz şeker ve çiçek suyu (gül suyu) karışımı döşenir, bir kat daha kadayıf serilip üzerine, tepsi tabanı kadayıfın üzerine gelecek şekilde kapatılır.

Bunun üstüne de küçük tüp gibi çok ağır bir şey kapatılır.

Üstteki tepsi kadayıfa baskı yapmalıdır.

30 dakika bu şekilde kalan kadayıf iyice sıkışır, düzgün bir hal alır.

Ağırlık ve tepsi kaldırılır.

Kadayıf 3 cm'lik parçalara dilimlenir.

Dönmekte olan künefe ocağında arkalı önlü çok hafifçe ama kızarmayıp hafif pembeleşene dek pişirilir.

Ocaktan alınıp üzerine soğuk şurup şekeri dökülür.

Not: Malzeme oranları unun öğütüldüğü buğdayın sertliğine göre değişse de 5 kg'lık bakır bir tepside yapılacak belluriye için ortalama şu liste verilebilir: 1 kg un, 200 g koyun sade yağı, 1 litre süt, 1 litre su. Hamur yapmak için süt ve su karışımı yerine yalnızca süt konursa hamur kurur ve ateşe girdiğinde dağılır. Arapça billur cam anlamına gelen belluriye piştiğinde hafifçe pembe renkli ve kâğıt gibi ince olmalıdır; kadayıfı ise diğer kadayıflara göre daha ince tellidir.