



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEŞ KARDEŞ (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

500 gr. kaysı reçeli
300 gr. kaymak
4 adet yumurta akı
250 gr. badem içi
250 gr. Antepfıstığı
50 gr. pudra şekeri

Kaysı reçeli, kenarlı bir servis tabağının dibine yerleştirilir. Çatalla biraz ezilir. Üstüne haşlanarak kabukları soyulmuş ve çekilmiş fıstık döşenir. Bir çorba kaşığı pudra şekeri gezdirilir. Üstüne kaymak döşenir. Kaymağın üzerine haşlanmış, kabukları soyulmuş ve çekilmiş badem içi döşenir. Tekrar pudra şekeri gezdirilir. En üstüne çırpılarak kar haline getirilmiş yumurta akları (yumurta akları çırpılırken bir tatlı kaşığı pudra şekeri ilave edilir) döşenir. Tabak soğuk fırına sürülerek yumurta akları pembeleşinceye kadar üstten kızartılıp soğuk olarak servis edilir.

