



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BESTEL (ANTALYA)

Antalya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Taşmalı Kasabası'nın ve yakın köylerinin en meşhur yiyeceklerindedir. Maya ya da Amat yemişi olarak adlandırılan incir çeşitleri tam olgunken toplanıp kurutulurlar. Kurutulmuş incirler üst üste getirilip küçük deste yapıp keskin bir bıçak ile ince ince doğranır ve kaynamakta olan şerbetin içerisine atılır. Büyük ağaç bir kepçe ile hafif ateşte sık sık karıştırılarak pişirilir. Sonra içerisine kavrulmuş susam, yerfıstığı, ceviz ve karanfil konulur. Yeterli kıvama gelince ateşten indirilir. Soğuyan bestel içi sırlı toprak testilere doldurularak saklanır. Yaz ve kış günlerinde yufka ekmeği arasına konularak yenilir. Yörede içi bestel dolu olan dürüme (Bestelli tomaç) denir. Zamanımızda incir ağaçları azaldığı için yapımı azalmaktadır.
