



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEZİRGANİ (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

8 adet baş biber
3 çorba kaşığı nar ekşisi
8 adet kurutulmuş domates
1 Tatlı kaşığı kurutulmuş tesleğen çiçeği
1 büyük kuru soğan
1 çay bardağı zeytinyağı

Kurutulmuş baş biber ve domatesler 2 saat suda bekletildikten sonra sudan alınarak iyice kurutulur ve bir kenarda bekletilir. Soğanlar biraz irice kıyılıp domates ve biberler üzerine eklenir ve bir zırh yardımı ile tüm malzeme incecik oluncaya kadar kıyılmaya başlanır. Bu malzeme bir kaba alınarak üzerine kuru fesleğen çiçeği, nar ekşisi ve tuz eklenerek güzelce yedirilir. Daha sonra zeytinyağı eklenerek harmanlama işlemine devam edilerek yağın yedirilmesi sağlandıktan sonra servis edilir.