



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ HAVAN KÖFTESİ (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

MALZEMELER 4 Kişilik

6 adet baş biber
1 su bardağı ince bulgur
100 gr. ceviz içi
su bardağı su
2 çorba kaşığı nar ekşisi
2 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz

YAPILIŞI

Baş biberler suya yatırılarak yumuşatılır. Tohumları temizlenerek ayıklanır. Bulgur, su ile ıslatılıp bir kenarda bırakılır. Havan içine baş biberler konularak üzerine bulgurdan iki kaşık serpilir ve biber dövülmeye başlanır. Bu dövme esnasında bulgur biberin içinde kayukça eldeki bulgurdan eklenerek bütün bulgur malzemesinin tamamı biberle dövülür. Daha sonra ceviz içleri, üzerine eklenerek hafif vuruşlarla cevizin yağı çıkarılacak şekilde malzeme ile özdeşleştirilir. Havadaki malzemedan el yardımı ile küçük parçalar alınıp avuç içinde sıkılarak tabağa dizilir. Zeytinyağı ve nar ekşisi beraberce bir tabağa alınarak havan köftesi ile beraber servis edilir.