



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HALEVET (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

MALZEMELER
200 gr. halevet (uykuluk)
Tuz
1 çay kaşığı kimyon

YAPILIŞI

Halevet; dana, koyun gibi kasaplık hayvanların bağırsak tarafında ve akciğerin gırtlak kısmında bulunan kestane şeklinde ve büyüklüğünde, çok açık renkli yağ parçacıklarıdır. Bu parçacıklar yerlerinden ayıklandıktan sonra kimyon ve tuzla ovulur. Daha sonra ya şişe saplanır kebab gibi ya da tepside fırına verilerek pişirilir. Meraklıları bunu çok ararlar. Hayvanın vücudundaki en kaliteli yağdır. Lezzeti de oradan gelmektedir. Antakya'da çok tüketilen bir malzemedir.