



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HÜNKÂR KÜLAHI (HATAY)

<https://www.aksam.com.tr>

Bu tatlı milföy böreğinden oluşuyor. İlk önce biz hamurunu yoğuruyoruz daha sonra hamurumuzu bir süre dinlendiriyoruz. Hamurumuz paket olarak hazırda bekler ve ihtiyacımız olduğu zaman çıkarıp istiyoruz. İçindeki krema birbirinden farklı olabiliyor. İsteğe bağlı olarak frambuaz çikolata ve benzeri ürünler de kullanabiliyoruz. Ancak bu tatlının orijinali fıstıksızdır. Biz şu an da kendimiz istediğimiz için fıstıklı yapıyoruz. İsteğe göre fıstıksız da yapılabilir.

Not: Hünkar külahının unutulmaya yüz tutmuş tarihi bir tatlı olduğunu söyleyen Antakya Gastronomi Derneği Kurucu Yönetim Kurulu Üyesi Süheyl Budak, çocukluk yıllarında sıkça rastladığı bir tatlı türü olduğunu söyledi. Hünkar külahı tatlısının 19. yüzyıldan sonra ortaya çıkan bir tatlı çeşidi olduğunu söyleyen Budak, "Esasında Osmanlı mutfağına dayanan bir tatlıdır. 19. yüzyıldan itibaren, Osmanlı mutfağında bizim yağlı hamur diye adlandırdığımız, Avrupa'da daha çok yapılan ve Osmanlı'da nemsâ hamuru diye ifade edilen bir hamurla yapılıyor. İçinde pastacı kreması kullanılmak suretiyle yapılan hünkar külahı, daha çok sokakta satılırdı. 60 yıl önce bunu yapan şahıs evde yapardı ve önündeki cam tablasına bunu dizer ve çarşıda satardı." dedi.