



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KELLE TATLISI (ZARA SİVAS)

Sivas Kültür ve Turizm Müdürlüğü

İçi için:

10 adet yumurta sarısı

aldığı kadar buğday unu

250 gr fındık içi

150 gr badem

150 gr ceviz

200 gr Besni/parmak üzümü

200 gr çekirdeksiz üzüm

50 gr kuş üzümü

iki tatlı kaşığı toz tarçın

yarımşar çay kaşığı karanfil, kimyon ve zencefil (toz olarak)

çeyrek çay kaşığı yeni bahar.

Baklava hamuru için:

1 su bardağı süt

1 su bardağı su

yarım su bardağı zeytinyağı

2 adet yumurta

aldığı kadar un

500 gr tereyağı.

Şerbet için:

5 su bardağı toz şeker

2 litre su

1 çay kaşığı limon tuzu.

On yumurtanın sarısı, çok az tuz ile, aldığı kadar un konularak, erişte hamuru yoğrulur. Yumak alınır, oklava ile açılır, ince şeritler halinde, kıyılır. Kıyılmış parçalar, kadayıftan kalın, erişteden ise ince olmalıdır. Bu kıyılan hamur bol suda, yapışmaması için bir kaşık sıvı yağ ve çok az tuz konularak haşlanır, süzülür. Tereyağ eritilir, kızdırılır, haşlanmış bu malzeme, hafif ateşte tutularak, bol yağ ile yağlanır. Daha önceden, kavrulmuş fındık, badem ve ceviz, Besni üzümü ve ölçüde verilen diğer baharat katılarak hepsi yağlanmış malzemeye karıştırılır. Aynı bir yerde reçel kıvamında koyu bir şerbet hazırlanır ve bu harç içine atılarak 5-7 dakika ateşte tutulur. Böylece kellenin içi (harç) hazırlanmış olur. Baklava hamuru için; yukarıda verilen ölçülerle yoğrulan hamur on iki yumak alınır, nişasta kullanılarak ince açılır. Dibi derin bir tencere, tuzu alınmış tereyağı ile yağlanarak, 11 adet yufka kenarları dışarı taşacak şekilde tencereye yerleştirilir. Daha önce hazırlanmış harç içine konur. On ikinci yufka üzerine örtülür ki buna duvak denir. Tencerenin kenarlarındaki fazla yufkalar kesilir, tencerenin üzerine yağ ekilerek 200 derece fırında 45 dakika kadar pişirilir. Eskiden fırın olmadığından tencerenin kapağı kapatılır, etrafına hamur yapıştırılarak mangalda, kıvılcım ateşinde pişirilmiştir. Pişme işleminden sonra, tencere ters çevrilerek, yayvan bir kaba alınır ve üzerine artan şerbet dökülür ve servise hazır hale getirilir.

Not: Tatlıya, tepsi içinde bütün olarak sofraya geldiği, bütünlük arzettiği için kelle denilmiştir. Kesildiği zaman dışı baklava, içi kadayıfa benzer şekilde, fındık, ceviz, üzüm vb. görünüşüyle gerçekten, çok değişik olan bu tatlı, lezzet olarak da her türlü övgüye şayandır. Eskiden Zara'ya gelen "ağır misafirlere", yapılan özel bir tatlıdır ve diğer davet yemekleri ile ikram edilir. Tanıtılması ve unutulmaması gereken orijinal bir tatlıdır.



---

© lezzetler.com tarif no:39032 • adı:Kelle Tatlısı (Zara Sivas) • gönderen:fincan • indirme tarihi:08.04.2025 - 02:17