



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÜLÇE (HATAY)

Hatay Valiliği
Hatay Mutfak Kültürü ve Yemekleri
Dr. Kadriye ŞAHİN

1 kg un
1 tatlı kaşığı şumra (rezene)
1 tatlı kaşığı çörekotu
1 su bardağı zeytinyağı
1 yemek kaşığı susam
Tuz

Un mayalanıp yoğrularak biraz katı bir hamur elde edilir ve mayalanması için dinlenmeye bırakılır. Mayalı hamurdan cevizden az büyük parçalar kopartılarak, zeytinyağı ile yağlanmış düz zemin üzerine açılır. Üzerine, şumra, çörekotu ve susam serpilir. Hamur ele dolanarak helezon şekli verilir ve susama batırılır. Tepsinin tabanıbolca yağlanır. Şekil verilen hamurun üzerinde bolca yağlanarak hafif kızarıncaya kadar normal ısıda fırında pişirilir.

