



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÜLÜNÇE (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

2 kg un
250 gr sadeyağ
200 gr ekşi hamur
3 tatlı kaşığı külünçe baharatı (boy, mahlep, rezene)
2 yumurta sarısı
1 yemek kaşığı karahavuç (çörekotu)

Derin bir kaba elenerek konulan unun ortası açılarak eritilmiş yağ, (bazen eritilmiş peynir suyu), tuz, baharatlar ve maya olarak ekşi hamur ilave edilir ve mayalanmaya bırakılır. Tahta üzerinde hamurdan parçalar kopararak hazırlanan bezeler merdane ile açılarak büyük bir simit iriliğinde yuvarlak külçeler elde edilir. Kenarları çirtiklenen (iki parmak arasında şekil verme) külçelerin ortası tahta kalıplarla (=nakış) şekillendirilir. Hazırlanan külünçeler tepsiye dizilir, üzerine yumurta sarısı sürülerek kara havuç ekilir, fırına verilerek pembeleşecek şekilde pişirilir.

Not: Boy otu : Çemen, Rezene: Rازیyane, tatlı anason, Mahlep: İdrisağacı'nın bahar olarak kullanılan, nohut büyüklüğündeki yemişi

