



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

MORTADELLA (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

1 kg. köftelik et
1 adet yumurta
5 diş sarımsak
5 su bardağı su
6 adet kuru kake (galeta unu)
100 gr. kızartma yağı
100 gr. çamfıstığı
1 su bardağı sirke edilir
100 gr. tereyağı
1 tatlı kaşığı karabiber

Fıstık suya yatırılır. Sarımsaklar dövülür. Kuru kakeler (galeta unu) iyice ufalanır. Köftelik ete sırasıyla yumurta, baharat, sarımsak, fıstıklar ve yağ (eritilmeden) katılarak çok iyi yoğurulur. Sonra beş adet rulo haline getirilerek kızgın yağda nar gibi kızartılır. Bir tencerede 5 su bardağı su ve içine bir su bardağı sirke eklenerek kaynatılır. Sirkeli su kaynama noktasına geldiğinde kızartılmış rulolar 25 dk. pişirilerek sirkeli sudan alınarak soğutulur. Dilimlenerek servis edilir.