



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MÜŞEBBEK (HATAY)

Hatay Valiliği
Hatay Mutfak Kültürü ve Yemekleri
Dr. Kadriye ŞAHİN

Un
Su
Maya
Şeker
Limon

Öncelikle şerbet hazırlanır. Akışkan bir yapıya sahip oluncaya kadar kaynatılan şıranın içine ocaktan indirmeye yakın birkaç limon damlatılır ve soğumaya bırakılır. Hamuru sıcak su, un ve içerisine mayada eklenerek yoğrulur. Hamurun mayalanması için yarım saat kırk beş dakika dinlenmeye bırakılır. Züngülün hamuru diğer hamurlar gibi kalın değil daha akışkan bir yapıya sahiptir. Hamur mayalandıktan sonra züngül kalıbına konulur. İyice kızdırılmış yağ içerisine daire şekli verilerek züngül kalıbı ile dökülür. Kızarıncaya alınır ve şerbetin içerisine atılır. Yeteri kadar şerbetin içinde kaldıktan sonra çıkarılır. Sıcak veya soğuk servis yapılır.

