



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİLİK (MALATYA)

Malatya İl Kùltür ve Turizm Müdürlüğü

Süt pişirilir. Buna un katılarak yoğrulur, hamur yapılır. Hamurdan alınan yumak, bir merdane ile hafifçe düzlenir, yuvarlak bilik yapılır. Yahut ele alınan hamur yumağı el ile düzlenip ortası delinerek üzerine yumurta sarısı ve çörek karışımından yapılan sos sürölerek sobanın fırınında pişirilir.

