



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇELEM YAHNİSİ (MALATYA)

Malatya İl Kùltür ve Turizm Mùdùrlùğù

1 kg. çelem
3-4 baş soğan
200 gr. kıyma
100 gr. muhaşer
1 kaşık salça
1 kaşık erik ekşisi
1 kaşık yağ
Tuz ve biber

Çelemler soyulup küçük küçük doğranır. Tencerede haşlandıktan sonra suyu süzülür. Bir tavaya yağ ve salça konularak soğan, kıyma ve muhaşerle kızartılır. Tuzu ve biberi eklenir. Bir tencereye çelemler dizilir, üzerine kızartılmış karışım serilir. Aynı sırayla bütün malzeme tencereye yerleştirilir. Tencereye yeteri kadar su ilave edildikten sonra yemek pişmeye bırakılır. Piştikten sonra üzerine erik ekşisi dökülür.