



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CİZLİK (MALATYA)

Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

3 kg. un
3 baş soğan
250 gr. kızarmış kıyma
1 paket yağ
Bir miktar hazır maya
Tuz
Kırmızıbiber
Reyhan
200 gr. tereyağı

Un maya ile karıştırılıp yoğrularak mayalanması beklenir. Hamur mayalanıncaya kadar ince doğranmış soğanın içersine kıyma, kırmızıbiber, reyhan ve tuz karıştırılarak hazırlanır. Mayalanan hamur ekmek tahtasında normal yufkadan kalın olmak üzere oklava ile açılır. Açılan yufkanın içersine hazırlanan soğan, kıyma karışımı yufkanın yarısını kaplayacak şekilde serilir. Yufkanın diğer yarısı üzerine katlanarak el ile yufka bastırılır. Daha sonra istenilen büyüklükte, bıçakla kesilerek fırın veya saç üzerinde pişirilir. Pişen cizlikler hemen sıcak tereyağı ile yağlanıp servis yapılır.

