



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOLMA TATLISI (MALATYA)

Malatya İl Kùltür ve Turizm Müdürlüğü

1 tas yağ (500 gr. tereyağı)

3 kg. un

1 tas yoğurt

5 yumurta

Karbonat

Tuz

Malzemeler beraberce bir tencerede çırpılır. Sonra unla beraber yoğrulur. Bir tabağa ceviz içi hazırlanır. İki oklava kullanılır. Önce yufka açılır. Oklava arasındayken ceviz içi konulup katlanır, araya tekrar oklava konulup bir önceki oklava çekilerek alınır. Sonra yine iç konulur ve büzülür. Bıçakla kesilip içi yağlanmış siniye dizilir, fırında pişirilir. Üzerine önceden hazırlanan şerbet dökülerek yenilir.

