



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EZME (MALATYA)

Malatya İl Kùltür ve Turizm Müdürlüğü

Bir sitil vişneye bir sitil pekmez katılır. Reçelin bir başka türü olan "ezme" yapılır. Hazırlanan pekmeze, temizlenmiş vişne, çekirdeğıyle birlikte atılır ve iyice kaynatılır. Sonra kemisten süzölür. Çekirdeğı alınır. Çekirdeğı alındıktan sonra sinilere konularak güneşe çıkartılır. Koyu kıvam alıncaya kadar 3-4 gün bekletilir. Sonra bidonlara konulur.

© lezzetler.com tarif no:32260 • adı:EZME (Malatya) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:20.04.2024 - 08:08