



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABUK AŞI (MALATYA)

Malatya İl Kùltür ve Turizm Müdürlüğü

300 gr. kemikli yağlı koyun eti

200 gr. aşı kayısı kabuğu

2 ayva

1 yemek kaşığı tereyağı

Tuz

Kemikli et haşlanır. Tencerenin altına dizilir. Üzerine yıkanan kayısı kabukları, kare doğranan ayvalar serilir. Yağ, tuz ve bir miktar su ilavesiyle pişirilir. Sıcak olarak servis yapılır.

