



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KINALI EKMEK (MALATYA)

Malatya İl Kùltür ve Turizm Müdürlüğü

Akşamdan hamur mayalanır ve yoğrulur. Sabahleyin bir kuşgana (tencere) süt süzölür, içine karbonat atılır, yağ eritilerek eklenir, çörek otu, küncü (susam) atılarak karıştırılır. Hamurdan, oklava ile ekmek açılır. Bunun üzerine hazırlanan içten sürölür ve sacın üzerine atılır. Biraz kızarıncı saçıtan alınır. Sacın önünde dört köşeli, yassı süve taşı vardır. Saçıtan alınan ekmek, süve taşına yapıştırılır, iyice kızarana kadar pişirilir. Sonra alınıp ekmek hılasının (ekmek konulan bez) üzerine konulur.

