



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MALAK (NALLIHAN ANKARA)

Ankara İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

500 gram un
1 litre su
4 yemek kaşığı tereyağı
150 gram ceviz içi
1 kase pekmez

Tencere ateşe konulur. Bir litre su ve bir kaşık tereyağı kaynamaya bırakılır. Kaynayan suyun içine un yavaş yavaş ilave edilir. Bir yandan da oklava ile hızlı bir şekilde karıştırılır. Topaklanmaması için unun tamamı ilave edildikten sonra oklava ile karıştırma karıştırma pişirmeye devam edilir. Daha sonra kaşık yardımıyla lokmalık parçalar alınarak tepsiye bir sıra hamur bir sıra ceviz serpilir. Hamur bitene kadar işleme devam edilir. Üzerine her tarafa değecek şekilde bolca pekmez gezdirilir. Geri kalan tereyağı da tavada kızdırılıp üzerine dökülür.

