



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAĞ PEKMEZİ İLE HELVA (ELAZIĞ)

Elazığ Kültür ve Yardımlaşma Derneği

Bir miktar un, tereyağı ile kavrulur ve soğumaya bırakılır.

Daha sonra bağ pekmezi ve tereyağı karıştırılıp eritilir.

Bu da soğuduktan sonra kavrulmuş un ve pekmez tereyağı karıştırılıp iyice yoğrulur.

Daha sonra bunlardan küçük küçük köfteler alınır ve önceden hazırlanmış yufka ekmeğin içine koyulur (Yufkalar pişmiş olacak).

Not: Köylerde eskiden bu şekilde mevlit okutulmuş. Mevlide gelen herkese bir yufkanın içine birkaç tane bu köftelerden koyularak dağıtılmış.