



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇÖKELEKLİ BÖREK (MAFIŞ) (MALATYA)

Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Bahdeniz (maydanoz) ve soğan çökeleğın içine doğranır, karıştırılır. Undan hamur yoğrulur. Ekmek tahtası üzerinde oklava ile yufka açılır. Hazırlanan içten yufkanın arasına düzlenir ve yufka ortadan ikiye katlanır, kenarları tırnakla bastırılarak kapatılır. Ekmek sacı üzerinde pişirilir. Ya da sac üzerinde pişirmek istenmiyorsa tavada yağ yakılır ve hazırlanan börekler yağda kızartılarak da yenilir.

