



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇÖKELEKLİ PİDE (MALATYA)

Malatya Valiliği

1 kg taze çökelek
4-5 yumurta
1 demet maydanoz
1 baş kuru soğan
3-4 dal yeşil soğan
1 çay bardağı sıvı yağ veya 4-5 kaşık tereyağı
2-3 tane yeşilbiber
Karabiber
Kırmızı pul biber
Reyhan
Tuz

Çökelek bir kaba alınır. Soğanlar ufak olarak doğranır (yemeklikten daha küçük doğrama ile).

Çökeleğin içine sıra ile doğranmış soğan, yeşilbiber, maydanoz, yağ ve baharatları karıştırılıp yumurtalar tek tek kırılarak yedirilir.

Tuzu arzu edilen miktara göre ayarlanır.

Karışım mahalle fırınına gönderilir. Fırıncı tarafından ekmek hamuruna döşenir.

Hamurun kenarları harcın üzerine gelecek şekilde karnıyarık gibi kapatılıp pişirilir. Bu şekilde yapılmasının amacı çökeleğin dökülmesini önlemektir.

Not: Çökelekli karışım ıspanak ile de karıştırılabilir. Kahvaltı veya ara öğün yiyeceği olarak tüketilir.

