



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DELİ KIZ BAKLAVASI (MALATYA)

Malatya Valiliği

Un
Tuz
Maya
Tereyağı
Pekmez
Ceviz

Un, tuz, su, maya ile hazırlanan yufka hamurundan 10-14 tane beze hazırlayın. Tepsi büyüklüğünde yufka ekmeği gibi açarak sacın üzerinde pişirin. Yağlanmış tepsiye yayın. Üzerine ısıtılmış tereyağı sürün. Pişirilen ikinci yufkayı, bunun üzerine yayın. Bu yufkaya da pekmez sürüp dövülmüş ceviz serpin. Bu işlem; tüm yufkalara bir yağ, birpekmezli ceviz uygulaması ile tamamlanır. En üste eritilmiş kızgın tereyağını sürerek havuç dilimi şeklinde kesin. Geniş kenarından uca doğru sigara böreği gibi sararak sac başında yiyin.

Not: Yufka ekmeğinin piştiği günlerde kısa sürede tok tuttuğu ve enerji verdiği için yapılan, muhabbetle yenilen bir tatlı türüdür. Tatlının adı Malatya'ya özgüdür.

