



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DUT DÖVMESİ (MALATYA)

Malatya Valiliği

Kuru dut

Ceviz

Kayısı çekirdeği

Kurutulmuş dutu, el değirmeninde veya taş dibekte iyice ezinceye kadar dövün.

Tepsilere üç dört cm kalınlıkta yayarak iyice bastırın. 1-2 gün tepside bekletin ve baklava dilimi şeklinde kesin. Tenekelere dilimler halinde yerleştirin, kapağı hava almayacak şekilde kapatarak serin bir yerde muhafaza edin.

Not: Bazı ilçelerde 1 ölçek ceviz veya kayısı çekirdeği ile 2 ölçek dut beraber dövülerek de aynı şekilde hazırlanmaktadır. Dut dövmesi, çerez olarak hazırlanır ve özellikle kilo alsın ve güçlensin diye zayıf ve güçsüz olanlara yedirilir. Halk arasında, "Dut yiyen, köküne benzer." diye bir söz vardır.

