



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKMEK KAVURMASI (MALATYA)

Malatya İl Kùltür ve Turizm Müdürlüğü

Tandır ekmeği ile yapılır. Sođan doğranır, biber konur, yağı konur. Sođanla birlikte kavrulur. Üzerine biraz su konur, cıvıkça olur. Tandır ekmeği de ufalanarak getirilip üzerine dökülür. Buna ekmeğ kavurması denir.

