



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## EKŞİLİ TEVEK DOĞRAMASI (MALATYA)

Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Üzüm teveği ispanak gibi doğranır. Yarmadan hamur yoğrulur, çimdikleyerek ufacık köfteler dökülür. Köfteler suda haşlanır, üzerine tevekler aktarılır. Pişip biraz suyu çekilmeye başladığında üzerine biraz yoğurt ya da ayran eklenir. Biraz da böyle pişer. Daha sonra ayrı bir tavada yağda soğan yakılıp eklenir. Bir dalım da bununla pişirilir, ocaktan indirilir.

---

© lezzetler.com tarif no:31904 • adı:EKŞİLİ TEVEK DOĞRAMASI (Malatya) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:04.04.2025 - 03:44