



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESMECE KAVURMASI (MALATYA)

Malatya Valiliği

10 parça kesmece
150 gr tuzsuz tereyağı
1 su bardağı ceviz içi

Kesmeceleri makasla doğradıktan sonra el dayanacak sıcaklıktaki suda yumuşayınca kadar ıslatın. Öte yandan tereyağını, bir tavada eritin. Süzgece alınan kesmeceleri erimiş yağın içerisinde karıştırarak kızartın. Servis tabağına alıp üzerine bolca dövülmüş ceviz serpererek, ılık olarak servis yapın.

Not: Kesmecelerin tadını güçlendirmek için arzu edilirse dut pekmezi kullanabilirsiniz. Kavrulan kesmeceye istenirse yumurta kırabilirsiniz. Yine arzu edilirse üzerine dökülen dövülmüş ceviz tarçın karıştırabilirsiniz. Bu tatlı; sıcak veya ılık yenen, soğuyunca tekrar ısıtılması gereken bir tatlı türüdür.

