



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESMECE (MALATYA)

Malatya Valiliđi

Kesmece, Malatya halkının ceviz ve kayısı çekirdeği ile tükettiği kışlık çerezdir. Meyve özlü olduğundan hafif tatlıdır. Islatılıp yumuşatılır ve yenir.

Öncelikle dut pestili bulamacı hazırlanır. Ancak bu bulamaçta nişasta kullanılmaz. Sadece un kullanılır.

Ölçü, bir sitil şireye bir kilo un hesabı ile yapılır.

Bu ürünlere koyulan un veya nişastalar terazi ile ölçülür.

Pişirilen bulamaç dama dizilen yayvan ve kalaylı bakır tepsi ve sinilere, saplı taslarla bir parmak boğumu kalınlığında yayılır (2,5-3 santimetre). Bir gün bekletilir.

Sabah erkenden kalkılıp, sinilerde donan bulamaç baklava dilimi şeklinde kesilip ters çevrilir. Ters yüz edilerek bulamacın kuruması sağlanır. Kuruyan kesmeceler, aralarına nişe (nişasta) serpilerek kapaklı tenekelere güvelenme tehlikesine karşı, güneş sicağı geçmeden basılır.

