



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIKIRDAKLI BİLİK (MALATYA)

Malatya Valiliği

1 su bardağı süt veya yoğurt  
½ su bardağı eritilmiş kuyruk yağı  
½ su bardağı sıvı yağ  
1 su bardağı kıkırdak  
1 kibrit kutusu yaş maya  
2 yumurta  
Aldığı kadar un  
Tuz  
Susam  
Çörekotu

Geniş bir kaptan ılık süt, eritilmiş kuyruk yağı, sıvı yağ, yaş maya ve kıkırdak ile tuzu karıştırarak aldığı kadar unla fazla sert olmayan bir hamur hazırlayın ve iyice yoğurun.  
Üzerini kapatarak 30-40 dakika mayalandırın.  
Hamur mayalandıktan sonra 3-4 parçaya ayırın.  
2 cm kalınlığında açın.  
Bıçak ile istenilen şekilde keserek yağlanmış tepsiye dizin.  
Üzerine yumurta sarısı, çörekotu, susam karışımı sürerek pembe renkte pişirin.  
Sıcak ve soğuk olarak üstelik kahvaltılarda ekmek yerine yiyebilirsiniz.

