



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KINALI EKMEK (DOĞANŞEHİR MALATYA)

Malatya Valiliği

Un, tuz, maya ve su ile hamur hazırlanır ve mayalandırılır.

Yarım santimetre inceliğinde merdane ile oval şekilde açılıp üzerine harcı sürülerek sac üzerinde pişirilir. Ekmek tabandan kızarınca süve taşına alınarak ekmeğin yüzü ocağın önünde kızartılır. Sıcak yenir.

Üst harcı şöyle hazırlanır: Bir litre süt, 4-5 yemek kaşığı un, 1-2 yumurta, bir çay kaşığı karbonat, tuz, bir çay bardağı sıvı yağ, çörek ve susam karıştırılır. Bu harcın kıvamı kek hamuru kıvamındadır.

