



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÜLÜNÇE (MALATYA)

Malatya Valiliği

2-2,5 kg un
2 su bardağı eritilmiş
tuzlu tereyağı
3-4 bardak süt
1 ekme hamuru (maya olarak)
Tuz
Üzeri için:
3 adet yumurta
3 yemek kaşığı
dut pekmezi
3 yemek kaşığı yoğurt
Çörek otu
Küncü (susamın işlenmemiş hali)

Un, eritilmiş tereyağı, maya, tuz ve süt ile hamuru hazırlayın. Ilık bir yerde mayalanmaya bırakın. Hamur, miktar olarak iki katına çıkınca mayalanmış demektir. Mayalanan hamuru, üç yumurta büyüklüğünde parçalara ayırın. Merdane ile 2-3 mm kalınlıkta açın. Üzerine harç sürerek tandırda pişirin.

Not: Pişen çöreğin hamurunun kalınlığı yarım santim olmalıdır. Unutulmaya yüz tutmuş bir ekme çeşididir. Özellikle ölen kişinin arkasından kırk mevlidinde yapıp ikram edilir. Ramazanda sahur sofralarında ve bayramlarda da yapanlar olur.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 06.05.2024