



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## DOĞUNUN ZENGİNLİĞİ MALATYA MUTFAĞI

Anadolujet Magazin

İç Anadolu ile Doğu Anadolu'nun buluştuğu yöre mutfağında kırmızı et yemeklerin tamamlayıcısıdır. Malatya'nın dünyaca meşhur kayısı ile birlikte kendine mahsus tarhanası da giderek daha fazla tanınıyor. Malatya yemeklerinde fark yaratan önemli bir öge de yabancı otların kullanımı. Yörede anık, kızıoğluk ve yarpuz adıyla bilinen yabancı otları yemeklerin tatlandırılıp, aromalandırılmasında kullanılan başlıca taze baharatlardır. Kışların sert geçtiği bölgede kışa hazırlık, yaz sıcaklarında sebzelerin kurutulmasıyla başlar ve hemen her Anadolu kentinde olduğu gibi tarhana, salça, erişte, pekmez ve pestil yapımıyla desteklenir. Fakir kellesi, ilişemen, bulgur herlesi, ergibaz gibi yöreye mahsus yemekleri ise ancak yaşlı hanımlar biliyor. Sahip olduğu zengin çeşitleri ve orijinal yapım teknikleriyle Malatya mutfağı mutlaka tanıtılıp, araştırılması gereken bir Anadolu mutfak değeri.

---