



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## MALATYA MUTFAK KÜLTÜRÜ

**KÖFTELERİ:** Analı-kızılı ,içli köfte,ekşili tiritli köfte,sıkma köftesi,kabaklı çimdik köfte,etli çiğköfte,çiğleme,mercimekli çiğ köfte ,yavandan patlıcanlı köfte, sumaklı ekşili köfte, ayva köftesi, polat köftesi, gıkdaklı köfte, elmalı köfte, kurşungeçmez köftesi, gidirikli köfte, ciğer köftesi,haşhaşlı top köfte, yoğurtlu , yumru köfte, yumurtalı sıkma köfte, yoğurtlu balkabağı köftesi.

**ÇORBALARI:** Sumaklı ekşili çorba, Mercimek çorbası, kavurmalı erişte - bulgur çorbası, tarhana, kara çorba, pıtır çorbası, gendime çorbası, kulak çorbası, döğme çorbası, pirinç çorbası, ayalı çorba, pırpırım çorbası, kelle - paça çorbası, ekşili çorba, keşli çorba, gurut çorbası, aşure çorbası, malhita çorbası. soğuk yoğurt çorbası

**YEMEK TÜRLERİ:** Et tiridi, kabuk aşısı, buğulama, sac kavurması ve çeşitli sebze yemekleri,Tava-bulgur yada pirinç pilavı, yöresel lahmacun türleri( etli, çökelekli, patatesli,yumurtalı) pırpırım salatası, yöre usulü su böreği . meşhur saçaklı pilavı ile servis edilen ana yemekleri ile kağıt kebabı özgün yemeklerin başında yer alır.

**DOLMA TÜRLERİ:** Karın-Bumbar dolması , soğan dolması, kabak çiçeği dolması ,Dut yaprağı, kabak, pazı, ayva yaprağı, zeytinyağlı marul sarmaları, fasulye yaprağı sarması, pancar yaprağı sarması, soğan dolması, kabak çiçeği dolması, Kiraz Yaprığı, fasulye yaprağı, Kuru Patlıcan, biber, salatalık dolması,

Battalgazi, mutfak kültürüyle çeşitlilik arzeder. Yöre mutfacı ev ekonomisi bütçesine bağlıdır. Yaygın meyvacılık, kurutulmuş gıda, pestil, şıra, pekmez ve turşuyu önemli kılar. Bu malzemeler yaz ve güz dönemlerinde kışa hazırlanır. un, bulgur, süt ürünleri ve et, ana yemek malzemesi olarak kullanılır.

Çorbalık ve köftelik olarak hazırlanan bulgur atalardan beri vardır ve var olmaya devam eder. Unlu mamüller içerisinde ise, tandır ekmeği, dürüm, katmer ve kömbe önem taşır. Köftelerin özel bir yeri vardır. Yöre mutfacının özel yemeklerinden biri kağıt kebabıdır. Taraklık ve etevi denilen yağlı kuzu etinin özel bir kağıt içinde buğulanarak fırında pişirilmesiyle yapılır. Tavuk eti ile yakında bulunan Barajda yetişen balık, yoğunlukla tüketilir.

Kurutulmuş gıda kullanımı yörede yaygındır. kayısının (mişmiş) kurutulması zaten bir sanayidir. Ayrıca hoşaflık (gün kurusu) kayısı kurusu, elma, dut, armut, üzüm kuruları da ünlüdür.

### REÇELER, ŞURUPLAR, TATLILAR

Kayısı, Elma, ayva, kabak, çilek, erik, gül, vişne gibi türlerden reçel yapılır. Yine üzüm, kızılcık, vişne, erik ve gül gibi türlerden de şurup hazırlanır. Ayrıca; biber, salatalık, domates, acur, lahana gibi sebzelerden turşu yapılır. Tatlı olarak dut helvası, köpük pestili, üzüm sucuğu, pekmez, çir kavurması, peynir tatlısı, deli kız baklavası, kaymaklı kayısı tatlısı, peynir helvası, halbur tatlısı, dolma tatlısı, sütlaç ve çiğdemli sütlaç sayılabilir.

### ALFABETİK 99 MALATYA YEMEĞİ

Alma galayısı, akıtma, apıştıрма, borani, buğulama, bicik, basduh gavurma, biliik, cennet çamuru, cumhur, cidebe, cüce, çeynak, çifteli, Çingen, çimişli, donası dolandırma, düdük, değirmen sulusu, dilenci, dövme pilavı, demir tatlısı, deli kız baklavası, etli gari, fetil ekmeği, fışfış, gendime pilavı, geleli kebabı, gelin öğüdü, gerdan tatlısı, herse, hışırık kebabı, hırhalı, hatun parmağı, helve, incik kebabı, irinti çorbası, keklik ekmeği, kurşun geçmez, kefenli, külünceli, kaşık ninnisi, kesmük, kınalı, kalbur hurbası, kulak çorbası, kömbe, kabuk aşısı, kunya, kayısı bohça, kuymak, loşekmek, mahluta, mıhlama, muhater, mirik, maşçorbası, nardan, omuzu baltalı, özemi, pasara, paaç, Polat, pirinçli hele, pırpırım salatası, pıtır, pepekuş salatası, pekmez helvası, taplama ekmeği, pervende, pelüze, paşaböreği, serun, sulu farı, sini, seçeli, saçaklı pilav, sümüt pilavı, samut salatası, saç yüzü, sütlü, sulu tevek, sifon tatlısı, şirinli, taplama ekmek, tırşikli, tıksa, tortor, yüksük çorbası, yarmacalı, zincir kebabı, zengin.