



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MALAY (ZONGULDAK)

1 kg. mısırunu
5 kaşık çekilmiş haşhaş
100 gr. margarin
1 bardak sıvı yağ
2 yemek kaşığı kuru maya
Tuz

1 Kg. mısırunu tuz maya aldığı kadar ılık su ile, yogrulur, mayalanması için yarım saat bekletilir. Hamur 5 parçaya ayrılır, tepsi yağlanır hamurdan bir parça alınır tepsiye göre yayılır, eritilmiş margarin, sıvıyağ, haşhaş karıştırılır yayılan hamurun üstüne sürülür bütün hamurlar bitesiyeye kadar bir kat hamur bir kat haşhaşlı yağ tepsiye yayılır en üste haşhaşlı yağ sürülür kara kare kesilerek fırında pişirilir. Sıcak servis yapılır.