



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MURTUVA (AHLAT - BİTLİS)

Ahlat Kaymakamlığı

Tereyağı iyice kızartılır, içerisine göz kararı un dökölerek unun rengi koyulaşınca ve un kokusu gidinceye kadar hafif ateşte kavrulur. Kavrulduktan sonra tuzu konur, servis yapılır. Murtuva şekerli olarak da yapılmaktadır. Un yağla kavrulduktan sonra şeker ilave edilerek servis yapılır.