



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEKMEZLİ YUMURTA (MALATYA)

Malatya Valiliği

2 yumurta
2-3 yemek kaşığı tuzsuz tereyağı
1 su bardağı pekmez
1 avuç ceviz içi
1 adet pide (açık ekmek)

Tereyağı tavada erir erimez (yanmadan) içine 1 su bardağı pekmez dökün. Pekmez hafif eriyince üzerine 2 tane yumurta kırın. Kaynatırken hafif karıştırarak yumurtaı pişirin sonra ateşten alın. Dövmüş ceviz içi ile küçük parçalara ayrılmış ekmeği ilave edip karıştırın. Sıcak veya ılık yiyin.

Not: Bu yiyecek genel olarak sabah kahvaltısıdır. Yiyen kişi bağ bahçe işinde verimli bir şekilde çalışır. Yanında başka bir şey yenmez. Pekmezli yumurtaya cennet çamuru da denir.