



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİLEKE (SOMUN) EKMEĞİ (MALATYA)

Malatya İl Kùltür ve Turizm Müdürlüğü

Akşamdan hamur mayalanır. Sabahleyin bir tepsiye yağ sürölüp bunun üzerine hamur basılır. Bir tas su, içine karbonat atılarak karıştırılır. Bu suya el batırılarak tepsideki hamur düzeltilir. Bıçakla dilimlenir, üzerine küncü (susam) ya da çörekotu serpilir, sobanın fırınında yüzü sertleşene kadar bekletilir, tekrar bir yağ daha sürölür ve fırına konulur. Kızardığında çıkartılır.

