



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SULU KELLE (MALATYA)

Malatya İl Kùltür ve Turizm Müdürlüğü

İyice temizlenen kelle suda haşlanıp çıkartılır, parçalanır. Üç-dört diş sarımsak soyulur, bir miktar yağ bir tencerede sarımsakla beraber kavrulur. Buna bir miktar biber ya da domates salçası ilave edilir. Kuşbaşı edilen kellenin eti kavrulmuş sarımsaklı, salçalı yağın içine konur. İyice kavrulduktan sonra içine su konulur. Suyla birlikte kaynatıldıktan sonra üzerine limon sıkılarak servis yapılır.

