



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAŞ KÜLLÜĞÜ (MALATYA)

Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Ekşili (mayalı) yapılırken işin çokluğundan dolayı ekmeğin yapımından erken kalkmak istenildiğinde, artan hamurun içine tereyağı ya da margarin ve kıkırdak katılarak yoğrulur. Yoğrulan hamura tepsi biçiminde el ile şekil verilir. Daha sonra bir tepsinin içine konur.

Bunlar tamamlandıktan sonra ocağın içindeki taşın külleri temizlenip, hazırlanan tepsi içindeki hamur o taşın üzerine konur. Üzerine de ekmeğin sacı kapatılır ve hepsinin üzerine tezek ateşi yakılır. Hamur için için pişer ve sonra çıkartılıp çayla birlikte kahvaltılarda yenilir.

