

Malatya
Yöresel
Ürünler

Local
Delicacies of
Malatya



Hazırlayan
Fırat Kalkınma Ajansı

Tasarım - Baskı
Diltemizler Reklamcılık Matbaacılık Ltd. Şti.

İletişim
Fırat Kalkınma Ajansı
Tel: 0422 212 87 98 Fax: 0422 212 87 97
e-posta: info@fka.gov.tr



► Bereketli toprakları, tarihi zenginliği ve kültürel çeşitliliği ile coğrafyasında önemli bir yer edinen kayısıdiyarı Malatya, Doğu Anadolu Bölgesi'nin Yukarı Fırat Havzası'nda yer almaktadır.
1655 yılında Malatya'ya gelen Evliya Çelebi, Malatya'da 53 bin kişinin yaşadığından, buna 7.800 meyve bahçesinden ve 7 kayısı türünden bahsetmektedir. Anadolu'da kayısının MÖ 6. Yüzyıldan itibaren yetiştirildiği bilinmektedir.

► With its beautiful nature, fertile soil, historical and cultural abundance, the land of apricot, Malatya, has been an important settlement in history. Malatya is located in the Upper Euphrates Basin of the Eastern Anatolia Region.
Evliya Çelebi mentioned about Malatya in his renowned book, Seyahatname, based on his visit in year 1655 AD. There were 7.800 orchards and 7 different apricot species are grown and there were 53.000 people lived by then.



MALATYA KAYISISI

MALATYA APRICOT

Malatya
Yöresel
Ürünler



► Dünya kayısı üretiminin yaklaşık %10'u Malatya'da gerçekleştirilmektedir. Günümüzde Malatya'da 18 farklı çeşidi yetiştirilen kayısının, kuru madde oranının yüksek olması yemişlerin daha tatlı olmasını sağlamıştır. Bu yönüyle Malatya Kayısı, dünyanın ve ülkemizin diğer bölgelerinde yetişen kayılardan ayrılmaktadır. 2017 yılında Avrupa'da "Malatya Kayısı" adıyla coğrafi işaret almıştır. Malatya Kayısı ismi Hacıhaliloğlu türüne verilen özel isimdir. Türkiye'de de Türk Patent ve Marka Kurumu'ndan coğrafi işaret almıştır.

► Approximately 10% of world total apricot production is met by Malatya. Malatya apricots, with 18 different species cultivated, has higher dry matter content, making it more sugary and tastier. With this aspect, Malatya Apricot is distinguished from the apricots grown in other parts of the world. As of 2017, "Malatya Kayısı" has been registered under protected designation of origin (PDO) by EU. Malatya Kayısı is the name given to dried Hacıhaliloğlu apricots variety. Malatya Apricot has also geographical sign of origin given by Turkish Patent and Trademark Office.

KURU KAYISI

DRIED APRICOT

Local
Delicacies of
Malatya



► Malatya kayısı, içeriği ve lezzeti sebebiyle lezzetli kuru kayısı üretimi için idealdir. Bu sebeple dünya kuru kayısı üretiminin %70-75'i Malatya Kayısı'ndan üretilmektedir. Malatya kayısıları, islimlenerek (kükürtleme) veya islimlenmeden doğrudan güneş altında (gün kurusu) kurutulabilir. İslimleme işlemi kuru kayısının raf ömrünü uzatmak için yapılır. Kuru kayısı besin açısından oldukça zengin ve faydalı bir üründür.

► Malatya Kayısı is best variety of apricot for drying thanks to its content and taste. Malatya apricot is sun-dried with or without sulphurization process prior to drying. Sulphurization is required in order to extend shelf-life. Dried apricot is a nutritious and healthy snack.

KAYISI ÇEKİRDEĞİ

APRICOT KERNEL

Malatya
Yöresel
Ürünler



► Malatya kayısının ağırlıkça %12'si çekirdekten oluşmaktadır. Genelde tatlı olan Malatya kayısı çekirdeği çerezlik olarak veya çeşitli şekillerde işlenerek tüketilmektedir. Acı çekirdek ilaç ve kozmetik sanayinde kullanılmaktadır.

► Kernel of Malatya apricot weighs averagely 12 % of total fruit weight. The kernel, which is generally non-bitter and similar to almond, is consumed as snack or used as an ingredient in various food products. Bitter kernel is used in the pharmaceutical and cosmetic industry

KAYISI ÇİKOLATASI

APRICOT CHOCOLATE

Local
Delicacies of
Malatya



► Kayısı çekirdeğinin yaygınlaşan işlenme şekillerinden birisi de sütlü veya bitter çikolata ile kayısı çekirdeğinin buluşması ile elde edilen kayısı çikolatasıdır.

► Kernel coated with bitter or milk chocolate is new trending local delicacy.

KAYISI DÖNERİ

APRICOT DÖNER



► Kayısının kaynatılarak ezilmesi ve çeşitli baharat ve kuru meyve eklenmesi ile yapılmaktadır. Kullanılan baharat ve kuruyemışlere göre farklı zevklere hitap eden şekillerde yapılmaktadır.

► Dried apricots are simmered with various spices and nuts. After simmering process, it is minced and molded in order to give its texture and form. Different spices and nuts are combined for different flavors.



■ KAYISI REÇELİ

APRICOT JAM

Malatya
Yöresel
Ürünler



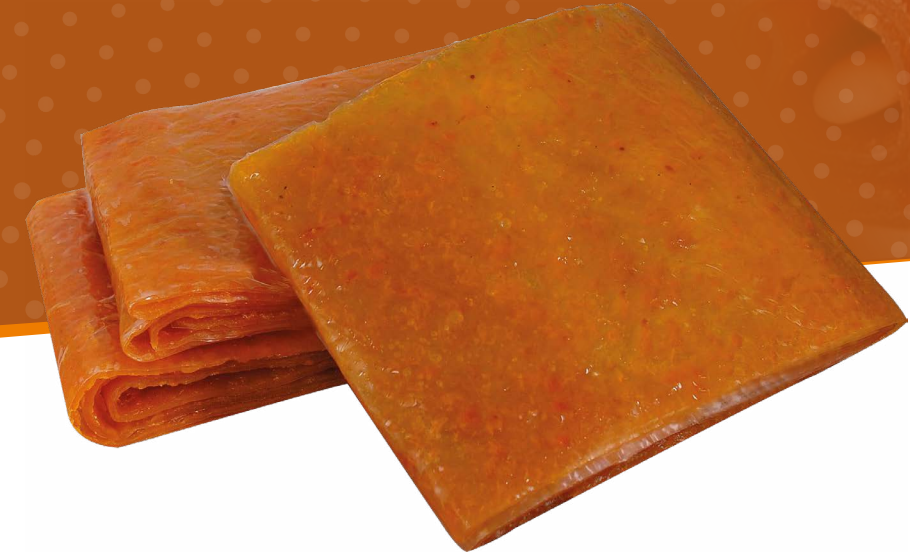
► Malatya Kayısının Malatya'da organik olarak yetiştirilen kayıslardan yapılan kayısı reçeli, Malatya sofralarının vazgeçilmezidir. Hane halkları kendi ihtiyacına yönelik ev yapımı yaptıkları gibi ulusal marketler için çeşitli ebatlarda endüstriyel olarak da üretilmektedir.

► Apricot jam made from Malatya Apricot is indispensable part of Malatya breakfasts. While some local companies manufacture apricot jam in various sizes for domestic market, locals do their homemade jams.ble part of Malatya breakfasts. While some local companies manufacture apricot jam in various sizes for domestic market, locals do their homemade jams.

■ KAYISI PESTİLİ

APRICOT PESTİL (APRICOT FRUIT LEATHER)

Local
Delicacies of
Malatya



► Kayısı çekirdeğinin çıkarılması sonrasında kayısının pişirilip püre haline getirilmesi ve isteğe göre çeşitli kuru meyve eklenmesi ile çeşitleri elde edilmektedir.

► After removing apricot kernels, apricots are cooked, mashed and flavored with various nuts.

ERİK PESTİLİ

PLUM PESTIL (PLUM FRUIT LEATHER)



► Erik çekirdeğinin çıkarılması sonrasında eriğin pişirilip püre haline getirilmesi ve isteğe göre çeşitli kuru meyve eklenmesi ile çeşitleri elde edilmektedir.

► After removing plum kernels, plums are cooked, mashed and flavored with various nuts.

ERİK EKŞİSİ

PLUM SOUR SAUCE

Malatya
Yöresel
Ürünler



► Özellikle köfteler, ara soğuk yemekler ve salatalarda kullanılan bu ekşili sos, keskin bir kokuya ve kendine özgü bir tada sahip olup, Malatya'da yetişen ekşi eriklerden yapılmaktadır.

► *Salads and starters are zested with homemade plum sour sauce which tastes tangy and sweet. Sour plum species grown in Malatya region is a must to make the sauce.*

DUT PESTİLİ

MULBERRY PESTIL (MULLBERRY FRUIT LEATHER)

Local
Delicacies of
Malatya



► Malatya'da yetiştirilen dut ağaçlarından toplanan ve yıkanıp temizlenen dutun, pişirilip püre haline getirilmesi ve isteğe göre ceviz ve fındık gibi kuruyemiş ilavesi ile hazırlanabilmektedir. Bal, haşhaş ve/veya susam kullanılarak hazırlanan çeşitleri de bulunmaktadır.

► *Mulberries are harvested in its season, cooked, mashed and optionally flavored with various nuts, like walnuts and hazelnuts. There are also varieties prepared using honey, poppy seed and / or sesame seeds.*

KESMECE

KESMECE (MULBERRY FRUIT BAR)

Malatya
Yöresel
Ürünler



► Dut şirasının kaynatılıp bulamaç haline getirilmesi sonrasında güneşte kurutulması için kalınca serilip bekletildikten sonra elde edilen, servisi esnasında hafifçe ısıtılan bir pestil türüdür.

► It is a kind of pestil which is made of mulberry molasses. Hot mulberry molasses is slurried with starch, spreaded over clothes, sundried and cut into bars. Kesmece is warmed up before service.

KÖPÜK PESTİLİ

FROTH PESTIL (GRAPE FRUIT LEATHER)

Local
Delicacies of
Malatya



► Malatya'ya özel olan Köpük pestili, beyaz üzümün büyük kazanlarda çırpılarak oluşan köpüğünden yapılmaktadır. Diğer pestillere göre çok daha az şekerli, yapı olarak daha esnek ve beyaz renkli bir pestildir.

► Froth pestil, which is special to Malatya, is made of white grapes. It is less sugary and more flexible compared to other types of pestils.

BANAZI KARASI ÜZÜMÜ

BANAZI KARASI GRAPE



► Banazı karası üzümü, Malatya'ya özgü bir cins olup Banazı (Konak) bölgesinde yetişmektedir. Siyah renkli, kurutmalık bir üzüm çeşididir. Üzüm, salkımı asma dalından koparılmadan kurutulmakta, sonrasında salkımı ile koparılıp doğrudan tüketiciye sunulmaktadır. Coğrafi işaret ile korunması için Türkiye Patent ve Marka Kurumuna başvuru gerçekleştirilmiştir.

► *Banazı Karasi Grape is only cultivated in Malatya's Banazı (Konak) district. Bunch of grapes are sundried as a whole. The raisins own distinctive black color. After drying process, raisins are separated from bunches. Application to Turkish Patent And Trademark Office was made for the purpose of registration of grape.*

ARAPGİR KÖHNÜ ÜZÜMÜ

ARAPGİR KÖHNÜ GRAPES



► Köhnü kelimesi, iyice olgunlaşmış ve içi esmerleşmiş meyve anlamında kullanılmaktadır. ArapgirKöhnü üzümü Arapgir ilçesinde yetişen coğrafi işaret almış mora yakın siyah bir üzüm çeşididir. İri çekirdekli ve bol şekerli bir üzümdür.

► *The word "Köhnü" means well-ripened and darkened fruit. Köhnü grape is grown in Arapgir district of Malatya and has been registered under geographical sign of origin by Turkish Patent and Trademark Office. Large seeds and sweet taste are Köhnü Grape's distinctive features*



ARAPGİR MOR REYHANI

PURPLE BASIL

Malatya
Yöresel
Ürünler



► Arapgir Reyhani, içerdiği bileşenleri ile diğer coğrafyalarda yetiştirilen reyhan bitkilerinden ayrılmakta ve Türk Patent Enstitüsü'nden Coğrafi İşaret almış bir üründür. Reyhan, taze olarak salatalarda kullanılabileceği gibi işlenmiş şekilleri ile de tüketilebilmektedir.

► Arapgir Purple Basil distincts from other purple basil with its unique flavor and has been registered under geographical sign of origin by Turkish Patent Institute. Not only fresh purple basil leaves flavor salads; but also they are processed to make herbal tea and spice.

MOR REYHAN ŞERBETİ

PURPLE REYHAN (PURPLE BASIL) SYRUP

Local
Delicacies of
Malatya



► Gerek yemeklerin yanında gerekse serinlemek amacıyla tüketilen yaz aylarının vazgeçilmez yöresel içeceğidir. Osmanlı mutfağının en özel şerbetlerinden olmuştur. Tatlandırıcı olarak şeker yerine bal kullanımı da mümkün olan reyhan şerbeti içerdiği bileşenler sebebiyle oldukça sağlıklı bir içecektir.

► It is a popular traditional refresher consumed in season of summer. It was among the most special syrups of Ottoman cuisine. Honey can be used as an alternative to sugar for preparation. Due to its substances, reyhan syrup is a very healthy drink.



MOR REYHAN ÇAYI

PURPLE REYHAN (PURPLE BASIL) TEA

Malatya
Yöresel
Ürünler



► Reyhan bitkisinin hasat sonrasında sap ve çiçeklerinden ayıklanarak yarı gölgelik alanda kurutulmasıyla elde edilmekte, yaz ve kış tüketilebilmektedir. Reyhan çayı zengin antioksidan kaynağıdır. İbn-i Sina da reyhan bitki çayını şifa amaçlı kullanmıştır. Reyhan çayının sağlık açısından en önemli özelliği içerdiği uçucu yağlar sebebiyle sinir sistemine olumlu etkileridir.

► *Arapgir Purple Basil distincts from other purple basil with its unique flavor and has been registered under geographical sign of origin by Turkish Patent Institute. Not only fresh purple basil leaves flavor salads; but also they are processed to make herbal tea and spice. Avicenna, ancient physician, also used reyhan (purple basil) herbal tea to cure his patients. The most important feature of Reyhan tea in terms of health is the positive effects of the essential oils on the nervous system.*

MOR REYHAN KURUSU

DRIED MOR REYHAN (PURPLE BASIL) HERB

Local
Delicacies of
Malatya



► Saklanmak amacıyla kurutulan reyhan, yemeklerde ve salatalarda en son süsleme garnitürü olarak kullanılmaktadır.

► *Reyhan leaves are sundried for preservation. Dried Reyhan leaves are used to flavor meals and salads.*

MOR REYHAN BAHARATI

MOR REYHAN (PURPLE BASIL) SPICE

Malatya
Yöresel
Ürünler



► Reyhanın kurutularak baharat haline getirilmiş şeklidir. Yemeklerde ve salatalarda aroma vermek amacıyla kullanılmaktadır.

► Dried reyhan leaf is crushed into herbal flakes to give its aroma to meals and salads.

ARAPGİR MOR REYHAN REÇELİ

ARAPGİR MOR REYHAN (PURPLE BASIL) JAM

Local
Delicacies of
Malatya



► Reyhan bitkisinden yapılan reçel, reyhana özgü tadı ve aroması ile Arapgir'e özel yöresel bir lezzettir.

► Arapgir Mor Reyhan Jam has a distinctive flavor and aroma.

MALATYA DALBASTI KİRAZI

MALATYA DALBASTI SWEET CHERRY

Malatya
Yöresel
Ürünler



► Malatya'nın Yeşilyurt ve Gündüzbey bölgesinde yetişen Dalbastı kirazı; iri, etli yapısı, özel içeriği, aroma ve tadı ile Coğrafi İşaret almış ve Malatya'da en çok üretilen meyvelerdendir.

► Dalbasti sweet cherry, grown in Yeşilyurt and Gündüzbey districts of Malatya, is one of the most produced fruits in Malatya. Dalbasti sweet cherry has been registered under geographical sign of origin by Turkish Patent and Trademark Office.

■ ARGUVAN NARMİKAN (SUSUZ) KAVUNU

ARGUVAN NARMİKAN MELON

Malatya
Yöresel
Ürünler



► Narmikan kavununun özelliği, susuz yetişmesi ve şeker oranının yüksek olmasıdır.

► Main features of Arguvan Narmikan Melon are that the plants relatively need less water during cultivation period and the melons have a high rate of sugar content.

■ DOĞANŞEHİR ELMASI

DOĞANŞEHİR APPLE

Local
Delicacies of
Malatya



► İç piyasada tüketildiği kadar ihracatı da yapılan Doğanşehir elması, daha çok Golden ve Starking çeşidi ağırlıklıdır.

► The apples, named after District of Doğanşehir, are highly demanded by domestic and export markets.

■ SÜRGÜ (KURUCAOVA) FASULYESİ

SÜRGÜ (KURUCAOVA) HARICOT BEAN

Malatya
Yöresel
Ürünler



► Sürgü kuru fasulyesi, yetiştirildiği toprağın özellikleri, kar suyu ile beslenmesi, ince kabuklu olması ve kolay pişmesi ile tanınmıştır.

► Sürgü haricot bean is distinguished with its aroma and its thin skin thanks to Sürgü District's fertile soil irrigated with snow water.

■ DOĞANYOL NARI

DOĞANYOL POMEGRANATE

Local
Delicacies of
Malatya



► Doğanyol narı, Antioksidan içeriği ve gıda sanayiinden kimya ve ilaç sanayiine kadar birçok alanda kullanılabilir olması ile üretimi gittikçe artmaktadır. Sofralık olarak tüketildiği gibi, nar ekşisi yapımında da kullanılmaktadır.

► Cultivation of Doğanyol Pomegranete is becoming wide spread thanks to its high antioxidant substance. It has also usage in various fields namely food, chemical and pharmaceutical industries. The fruit is consumed as fresh or processed to make pomegranate sour sauce.

HEKİMHAN CEVİZİ

HEKİMHAN WALNUT

Malatya
Yöresel
Ürünler



► İnce kabuğu ve yüksek iç oranı ile bilinen Hekimhan cevizi, Türk Patent ve Marka Kurumu'ndan Coğrafi İşaret almış yöresel bir üründür.

► Hekimhan walnut, known for its thin shell, has been registered under geographical sign of origin by Turkish Patent and Trademark Office.

KALE ÇİLEĞİ

KALE STRAWBERRY

Local
Delicacies of
Malatya



► Kale ilçesinin iklim koşulları ve ilçenin yüksek güneşlenme süresi ile sebebiyle turfanda olarak yetişen Kale çileği, lezzeti ile gittikçe yaygınlaşan bir üne sahiptir.

► Kale strawberry is named after Kale District of Malatya. Thanks to Kale's sunnier and mild weather, Kale Strawberry, owning distinctive aroma, is an early grown fruit.

PÜTÜRGE GEVEN BALI

PUTURGE ASTRAGALUS HONEY

Malatya
Yöresel
Ürünler



► Pütürge Geven Balı, arıların, Pütürge ilçesinin yükseltile-
rinde yaygın olarak bulunan geven bitkisi özlerinden yap-
tıkları içeriği yöreye özgü bir baldır. Coğrafi işaret alınması
için Türk Patent ve Marka Kurumu'ne başvurulmuştur.

► *Pütürge Astragalus Honey distinct from other types of
honey in terms of aroma and nutrition values thanks to
foothills of Pütürge District where astragalus plants grow.
Pütürge Astragalus Honey's registration under geographical
sign of origin is awaiting Turkish Patent and Trademark
Office's approval.*

PÜTÜRGE DERMAN

PUTURGE DERMAN

Local
Delicacies of
Malatya



► Derman, Pütürge Yöremize ait olan bir kahvaltılıktır. No-
hut, buğday, mısır, kabak çekirdeği, ay çekirdeği kavru-
lararak, acı biber, küncü, kekik ve birtakım yöresel otlar ile öğütü-
lerek toz haline getirilir. Özellikle tereyağı, peynir ve bal ya-
nında kahvaltılarda tüketilir.

► *Derman is a traditional breakfast food. Chickpea, wheat, corn,
pumpkin seeds, sunflower seeds are roasted, powdered,
seasoned with chili pepper, sesame, thyme and a variety of local
herbs. It is a delicious spice especially consumed with butter,
cheese and honey in breakfasts.*

MALATYA BİLİK EKMEĞİ

MALATYA BİLİK BREAD

Malatya
Yöresel
Ürünler



► Bilik ekmeği genellikle hane halkı ihtiyaçlarına yönelik haftalık olarak hazırlanan bir ekmek çeşididir. Geçmişte yaygın şekilde tüketilen bilik ekmeği, şimdi de yöresel bir tat olması sebebiyle yapılmasına devam edilmektedir.

► Bilik bread is usually baked once in a week to meet household bread demand as an ongoing tradition from past to present.

MALATYA TANDIR EKMEĞİ

MALATYA TANDIR (TANDOOR) BREAD

Local
Delicacies of
Malatya



► Malatya'nın kırsal alanlarında yapımına halen devam edilen tandır ekmeği, ticari amaç dışında, genellikle bir ailenin iki üç aylık ihtiyaca göre yapılır. Tandır ekmeği çok ince şekilde hazırlanarak avluda bulunan tandırda odun ateşinde pişirilerek hazırlanmaktadır.

► Tandoori bread is still baked in the rural areas of Malatya. Each baking session meets 2 to 3 months households' bread demand. Tandoori bread, baked with wood fire, is in a thin and crispy form.

MALATYA EKŞİLEME EKMEĞİ

MALATYA EKŞİLEME (SOUR YEAST) BREAD

Malatya
Yöresel
Ürünler



► Merdane ile açılarak sac üzerinde pişirilen ekşileme ekmeği, ismini, maya olarak bir önceki ekmek hamurundan ayrılan bir topak ekşimiş hamur ile yapılmasından alır. Bu özelliği ile önemli bir probiyotik niteliğindedir. Yöresel olarak beğenilerek tüketilen bir ekmek çeşididir.

► In order to bake Malatya Sour Yeast Bread, sourdough is spreaded with a dough roller and the bread is baked on metal plate. The bread is probiotic thanks to sour yeast. It's a local delicacy.

AKÇADAĞ KÖMBESİ

AKCADAG KOMBESI (PASTY)

Local
Delicacies of
Malatya



► Özellikle kış aylarında tüketilen, içi ceviz ve kıyma kullanılarak odun ateşinde hazırlanan Akçadağ yöresine özgü bir hamurışı yemeğidir. Büyük aile toplaşmaları ve davetlerin vazgeçilmezleri arasındadır.

► It is a special pastry meal unique to District of Akçadağ. Akçadağ Kömbe, usually consumed in winter season, is baked with woodfire. It is one of the indispensables of big family gatherings and invitations.

MALATYA TARHANASI

MALATYA TARHANA

Malatya
Yöresel
Ürünler



► Malatya yöresinde hazırlanan tarhana, pek çok yörede hazırlanan un tarhanasından farklıdır. Ana malzeme olarak dövme buğdayı kullanılarak ve bol miktarda su ve tuzla iyice haşlanması ile elde edilir. Mayalandırılarak pişirilen dövme ılıklaşınca, maya, yoğurt ve nane ile karıştırılır, bekletilir ve güneşte kurutulur.

► *Malatya Tarhana disticts from flour tarhanas prepared in other regions. Dovme (a type of processed wheat) is boiled with salt. Then it is mixed with dough, yogurt and spiced with dried mint leaves and the mixture is sundried.*

MALATYA PEYNİRİ

MALATYA CHEESE

Local
Delicacies of
Malatya



► Malatya'nın köylerinde doğal ortamında beslenen inek, koyun veya keçilerin sütünden yapılan lezzetli ve beğenilen bir peynir türüdür.

► *It is a delicious and popular cheese. Milk of cows, sheep or goats which graze on Malatya's pastures is used.*

■ ACILI AYRAN

HOT-PEPPERED AYRAN (BUTTERMILK)

Malatya
Yöresel
Ürünler



► Pirpirim ayıklanıp kaynatıldıktan sonra yoğurt ve su ile karıştırılır. İkiye kesilmiş arnavut biberi karışıma eklenerek tuz ilave edilir. Acılı ayran bu işlemlerin ardından ve iki gün bekletildikten sonra servis edilir.

► Boiled purslane is mixed with buttermilk. Halved cayenne pepper and salt is added to the mixture. Hot-peppered buttermilk is served after these after waiting two days.

■ PİRPIRİM CACIĞI

PURSLANE CACIK (YOGHURT)

Local
Delicacies of
Malatya



► Haşlanmış pirpirimin sarımsak ve yoğurtla karıştırılması ile hazırlanan yöresel bir cacık türüdür.

► In order to prepare Purslane Cacik, boiled purslane, crushed garlic and yoghurt are mixed together.

■ ÇEREZLİK MEYVE KURUTMALARI

DRIED FRUITS SNACK



► Kayısı, elma, armut, erik, üzüm, kiraz ve dut meyvelerinin dilimlenerek, doğranarak veya bütün halinde güneşte kurutulması ile elde edilmektedir. Kışın çerez olarak tüketilebileceği gibi hoşaf yapımında da kullanılabilir.

► Apricot, apple, pear, plum, grape, cherry and mulberries can be sundried either in sliced, diced or whole form. They are preferably consumed as a snack during winter time. They can also be used to prepare fruit compote.



KAVURGA

KAVURGA SNACK

Malatya
Yöresel
Ürünler



► Tahıldan yapılan geleneksel ve yöresel bir çerezdır. Temelde buğday taneleri ile yapılmakta, ancak çeşitli tohumların da kavruılarak karıştırılması ile de hazırlanmaktadır.

► Kavurga is a traditional and regional snack made of different types of roasted grains. Roasted wheat grain is the most popular type of kavurga.

SAMUT TURŞUSU

PICKLED DILL

Local
Delicacies of
Malatya



► Samut (dereotu) salamurası olarak da bilinen samutun kış tüketimine hazırlanması için turşu gibi basılması ile elde edilir. Kahvaltıda peynir eşliğinde veya ev poğaçalarında kullanılarak tüketilebilir.

► Dill is pickled in salty water and preserved to consume during winter season. Pickled dill can be eaten in company with cheese during breakfasts or used as an ingredient for homemade pastries.

KAYISI TATLISI

APRICOT DESSERT

Malatya
Yöresel
Ürünler



► Gün kurusu veya kuru kayısının terayağı ile pişirilmesi ile hazırlanan şerbetli bir yöresel tatlıdır.

► Apricot dessert is a delicious local desse., ingredients of which are sundried apricots and butter.

KURU KAYISI HOŞAFI

DRIED APRICOT COMPOTE

Local
Delicacies of
Malatya



► Çerezlik olarak kurutulan kuru kayısı hoşafın ana malzemesini oluşturmaktadır. Kuru kayısı hoşafı, yemeklerin yanında tüketilen yöresel tatlılardır.

► Sliced or diced dried apricot is boiled to prepare the compote. It is one of the favorite local delicacy consumed be side meals.



FIŞFIŞ TATLISI

FISFIS DESSERT



Malatya
Yöresel
Ürünler

► Malatya'nın yöresel tatlılarından biri olan fışfış tatlısı, evde herkesin kolaylıkla ve kısa sürede hazırlayabildiği bir tatlı çeşididir.

► *Fışfış dessert is one of the local tastes of Malatya and can be prepared hassle-free.*

YASSI KADAYIF

YASSI (FLAT) KADAYIF



Local
Delicacies of
Malatya

► Malatya'nın geleneksel tatlılarından olan ve pancar şekeri kullanılarak yapılan yassı kadayıf, özellikle Ramazan aylarında en çok tercih edilen tatlılardandır. Tatlının hamuru, sonraki kullanımlar için pişmiş olarak da temin edilebilmektedir.

► *Yassı Kadayıf is one of the traditional desserts of Malatya, and one of the most preferred desserts especially during Ramadan. Beet sugar is used and the dough of the dessert is also available on shops to be able to prepare the dessert at home.*

