



MALATYA TİCARET VE SANAYİ ODASI



MALATYA KAĞIT KEBABI

Kuzunun kaburga tarağı, ön kol ve gerdan kısmı etlerinin yağlı kâğıda sarılması ve bakır kap içerisinde, meşe odunu közü ile ısıtılmış taş fırınlarda, yöreye mahsus pişirme tekniği kullanılarak pişirilmesi ile üretilir. Pişirilmesi ise yaklaşık 12 saat sürer.

Tava yemeklerinin taş fırınlarda pişirilmesi geleneği, Malatya ilinin gastronomisinde önemli bir yer tutar. Bu gelenekle üretilen Malatya Kâğıt Kebabı şehrimizin en özel ve tanınmış yöresel yemeklerden biri olup kutlama yemeklerinde de ikram edilir.

Malatya Kağıt Kebabı'nın coğrafi işaret tescili 2021 yılında Malatya TSO tarafından alınmıştır.

