



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAVURMALI PATİLA (ELAZIĞ)

Elazığ il Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Hamuru için:

1 kg un

1 tatlı kaşığı kuru maya

1 yemek kaşığı tuz

1 çay kaşığı toz şeker

Su

İç harcı için:

500 gr Kavurma

2 adet Kuru soğan

Tuz

Yağlamak için:

Tereyağı

Bir kapta maya, yarım bardak ılık suda toz şeker ile eritilerek 5 dk bekletilir.

Bir yoğurma kabına un, su, tuz ve mayalı su eklenir.

Kulak memesi kıvamında bir hamur yoğrulur.

Yoğrulan hamur nemli bir bezle kapatılarak 15 -20 dk dinlendirilir.

İç harcı için, soğanlar yemeklik olarak doğranır.

Kavurma ve doğranmış soğan ile kavrularak iç harç hazırlanır.

İsteğe bağlı olarak iç harca pul biber de eklenebilir.

Hazırlanan hamurdan küçük bezeler alınarak ince bir yufka açılır.

Açılan yufkanın yarısına iç harç yayılır ve yufkanın ağzı D şeklinde kapatılır.

Patilalar tek tek ekmek sacı üzerinde veya teflon tavada arkalı önlü pişirilir.

Pişen patilalar sıcak iken tereyağı sürülür ve servis edilir.

