



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PARATHA

4 yemek kaşığı pirinç unu
1 su bardağı tam buğday unu
1,5 su bardağı un
2 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım su bardağı su
İç harcı için:
2 adet haşlanmış patates
1 adet orta boy kırmızı soğan
3 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı toz kişniş
1 çay kaşığı zerdeçal
2 dal taze kişniş
Çeyrek demet maydanoz
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
İçine sürmek için:
8 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı

Unları, tuz ve tereyağıyla birlikte derin bir kabın içine alıp yoğurmaya başlayın.

Tamamen karışmış bir hamur elde edene kadar yoğurmaya devam edin.

Hazırladığınız hamurun üzerini kapatın ve oda sıcaklığında yarım saat kadar dinlenmeye bırakın.

Bu sırada iç harcını hazırlayın.

Soğanın kabuklarını soyup ince doğrayın.

Haşlanmış patatesleri, erimiş tereyağı, ince kıyılmış soğan ve baharatlarla birlikte harmanlayıp ezin.

Taze kişniş ve maydanozu ince ince kıyıp, harcın içine ilave edin.

Bütün malzemeleri güzelce karıştırdıktan sonra iç harcınız hazır.

Dinlenen hamuru bezelere ayırın.

Ayırdığınız bezeleri tabak büyüklüğünde açın.

Üzerlerine tereyağı sürdükten sonra hamurda küçük oyuklar açın ve hazırladığınız harcı pay edin.

Hamurların yırtılmamasına dikkat ederek üzerini kapatın.

Tam bir yuvarlak elde edecek şekilde üzerini tamamen kapattığınız hamuru bir merdane kullanarak tekrar açın.

Kızgın tavada arkalı önlü pişirin.

Önce kızaran tarafa tereyağı sürün, daha sonra da diğer tarafa tereyağını sürerek pişirme işlemine devam edin.

Bu işlemleri bütün hamur bezeleri için tekrarlayın.

Pişen paratha gözlemelerinizi hemen sıcak servis edebilirsiniz

Not: Paratha için Hint gözlemesi de diyebiliriz. Peynirlisinden patateslisine kadar birçok farklı biçimde hazırlanabiliyor.



© lezzetler.com tarif no:145082 • adi:Paratha • gönderen:baron • indirme tarihi:14.04.2025 - 09:10