



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PARATHA

Hindistanın buğday unundan hazırlanan paratha, yüzyıllardır üretiliyor. Hamur katmanları arasına sürülen yağ, bu ekmeğe milföy gibi bir lezzet ve doku kazandırıyor. Gözleme de diyebileceğimiz paratha, tek başına ya da tuzlu malzemelerle birlikte tüketilebilir. Geçmiş tarihine baktığımızda, 12. yüzyılda kaleme alınmış Sanskritçe bir metin olan Manasolassada parathadan bahsedilmiştir.

