



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATİLE (ELAZIĞ)

TKDK Elazığ İl Kordinatörlüğü

Elazığ salamura peynir
Maydanoz
Elazığ tereyağı

Tuz, su, un karıştırıldıktan sonra iyice yoğurulur. Hamur Önce merdane sonra oklava ile açılarak çok fazla ince olmayacak şekilde lavaş haline getirilir.
İç malzemesi: Esas olarak iç malzeme olarak kullanılan salamura peyniri suya doğranır ve biraz beklenerek süzülür (amaç tuzunu almaktır). Sonra, peynir maydanoz ile karıştırılarak iç harcı hazırlanır. İç harç açılan yufkanın yarısına koyulur ve yufkanın diğer yarısı da üzerine kapatılır kenarları bastırılarak kapatılır. Patilenin asıl lezzeti odun ateşinde pişirilmesi ile gerçekleşir. Ancak günümüzde tüple ısınan sac ile pişirilmektedir.

Not: Patileyi pişirirken ateşin harlı(alevli)olmaması gerekir. Ilgıt bir ateşte yufkanın iki yüzü pembeleşinceye kadar dikkatli bir şekilde pişirilir. Tepsie alındıktan sonra hemen Elazığ tereyağı ile yağlanır ve servis edilir.