



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATİLA (ELAZIĞ)

1 paket hamur kabartma tozu

1 çay kaşığı tuz

6 su bardağı un

İçi için:

3 dilim köy peyniri

1 demet maydanoz

Üzeri için:

Tereyağı

Unu hamur yoğurma kabımıza alalım. Ortasını havuz şeklinde açıp hamur kabartma tozunu tuzu ekleyip suyu katıp yoğuruyoruz. Hamurumuzu beş altı dakika dinlendiriyoruz. Peynirimizi rendeleyip, doğradığımız maydanozlar ile buluşturuyoruz. Hamurumuzdan küçük parçalar alıp tezgahın üstünde açıyoruz. Yuvarlak olarak açtığımız hamurun bir tarafına peynirli maydanozlu harcı koyup ay şeklinde kapatıyoruz. Teflon tavada teker teker pişiriyoruz. Sıcakken her yerine tereyağı sürüyoruz.