



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATİLE (TEKMAN ERZURUM)

Kuzeydoğu Anadolu Kalkınma Ajansı

Hamur İçin:

1 kg. buğday unu

600 ml. Su

1 yemek kaşığı tuz

1 çay kaşığı maya

İç Malzeme İçin:

400 gr. Un

2 yemek kaşığı tereyağı

Hamur için gerekli olan malzemeler derin bir kap içerisinde iyice kıvamını alıncaya kadar yoğrulur.

Yaklaşık 30 dk. kadar üzerine nemli bir bez örtülerek dinlenmeye bırakılır.

Bu arada, ayrı bir yerde un tereyağında kavrulur. Helva elde edilir (Helva sert olmalıdır).

Daha sonra dinlendirilmiş olan hamurdan kesilen parçalar oklavayla çok ince ve çok geniş olmayacak şekilde açılır.

1 patile için alt ve üst bölümde yer alacak şekilde iki açılmış hamur kullanılır.

Alt kısımdaki hamurun içerisine hazırlanmış olan un kavurması yayılarak konur.

Daha sonra bir başka açılmış hamurla üzeri iyi bir şekilde kapatılır.

Tavada sıvı yağda 7-8 dk. kadar kızartılır.

Kızaran patileler tavadan çıkarılıp bir tabağa konur, üzerine toz şeker eklenerek servise sunulur (Özellikle kahvaltılık olarak yenir).

