



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATİLA (TUNCELİ)

Tunceli Valiliği

1.5 kg. un

½ litre su

1 yemek kaşığı tuz

1 su bardağı eritilmiş tereyağı

½ kg. kavurma

2 kuru soğan

Baharat ve pul biber

Un, tuz ve su karıştırılarak hamur hazırlanır. Hazırlanmış kavurma tavaya konulur ve içerisine kuru soğanlar küçük küçük doğranır. Baharat ve tereyağı ilave edildikten sonra birlikte pişirilir. Daha önce hazırlanan hamurlardan yumurta büyüklüğünde topaklar oluşturularak oklava yardımı ile yuvarlak pide ekmeği şeklinde açılır.

Hazırlanan karışımdan hamurun üzerine yeterince konulur ve ikinci açılan yufkayı üzerine kapatıp kenarları birleştirilir. Ocak veya tüp üzerinde sacın ısınması sağlanır. Daha sonra hazırlanan patılların sac üzerinde pişmesi için aralıklı olarak çevrilir ve iki yönlü pişirdikten sonra yuvarlak tepsiye dizilir beş adet patila üst üste konulur. Börek gibi kare şeklinde kesilir. Sonra üzerine tereyağı gezdirilerek servis tabağına alınır.

