



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATİLE (TUNCCELİ)

3 su bardağı un
Yarım paket yaş maya
200 gram tuzsuz peynir
Maydanoz
Yeşil soğan
Kavurmalı bulgur pilavı
Tuz
Yeteri kadar su

3 su bardağı unu yoğurma kasesine koyup ortasını havuz gibi açın.

Yaş maya, tuz ve ılık suyu unun ortasına ilave edin.

Karışımı kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğurun.

Hamuru ufak bezelere ayırıp merdane ile incecik açın.

Tuzsuz peynir, ince kıyılmış maydanoz, yeşil soğan karışımını ya da kavurmalı bulguru yufkaların üzerine yayın ve D şeklinde katlayın.

Hazırladığınız patileleri harlı ateşteki sacın üzerine koyup her iki tarafını da pişirin.

Patile bu şekilde tüketilebileceği gibi yufkalar doğranıp üzerine eritilmiş tereyağı dökülerek de yenilir.

