



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PETLA (ARNAVUT)

1 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
2 adet yumurta
2 su bardağı un
İçerisinde:
2 su bardağı yoğurt
2 diş sarımsak
2 çorba kaşığı kaymak
1 çay kaşığı tuz

Hamur malzemesi çırpılır. Krep gibi dökülür ve pişirilir. Elde edilen krepler yağlanmış tepsiye yerleştirilir. Üzerine yoğurtlu karışımdan sürülür. İkinci kat krepler yerleştirilir. Malzeme bitene kadar işlem tekrarlanır. Kalan yoğurtlu karışım üste sürülür. 180 derece fırına verilir. Kızarana kadar pişirilir.