



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PETLA (SAKARYA - MAKEDON KÜLTÜRÜ)

<https://www.sakarya54.net>

Un

1 Su Bardağı Su

Yoğurt Kilogram

4-5 Diş Sarımsak

4-5 Yemek Kaşığı Sıvı Yağ

1-2 Tatlı Kaşığı Tuz

Önce sarımsaklar bir kap içinde dövülür, daha sonra yoğurt içine ilave ederek sarımsaklı yoğurt elde edilir. Unun içine su ve tuz katarak boza kıvamında bir hamur hazırlanır. Daha sonra bu karışım kepçe yardımı ile yağlanmış bir teflon tavaya ince bir tabaka halinde dökülür. İki tarafı da pişirilir. Bütün karışım aynı şekilde pişirilir. Başka bir tepsiye pişen hamurlar tek tek konulup dizilir. Her katın üzeri sıvı yağ ile yağlanır ve üzerine sarımsaklı yoğurt konulur. 10-15 kat bu biçimde hazırlandıktan sonra en üstteki hamura az miktarda yağ ve sarımsaklı yoğurt konulur. Kareler halinde kesilerek sıcak fırında bir saat kadar pişirilip, sıcak olarak servis yapılır.