



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

PETLA TAVA

Merve Nur

Un (Dilediğiniz kadar),
Gerektiği kadar su,
4-5 Diş sarımsak,
4-5 Yemek kaşığı sıvı yağ,
1-2 Tatlı kaşığı tuz,
Ekşimik,
çökelek.

Unun içine su ve tuz katarak boza kıvamında bir hamur hazırlıyoruz. Daha sonra bu karışımı kepece yardımı ile yağlanmış bir teflon tavaya ince bir tabaka halinde döküyoruz. İki tarafını da pişiriyoruz. Bütün karışımı aynı şekilde pişiriyoruz. Annem genelde böreğini yapar petlanın. Ben tavada sigara böreği şeklinde pişirmeyi tercih ediyorum. (Böreğini yapacağınız zaman; Başka bir tepsiye pişen hamurlar tek tek konulup dizilir. Her katın üzeri sıvı yağ ile yağlanır ve üzerine sarımsaklı su konulur. Her kata ekşimik, çökelek koyabilirsiniz. Ki biz böyle yapıyoruz çok daha lezzetli oluyor. 10-15 kat bu biçimde hazırlandıktan sonra en üstteki hamura da yağı ve sarımsaklı suyu konarak kareler halinde kesilir ve sıcak fırında bir saat kadar pişirilip, sıcak olarak servis yapılır.) Pişirdiğim her hamurun içerisine ekşimik ve yağlı, sarımsaklı, tuzlu sudan koyuyorum. Bu hamuru sigara böreği gibi sarıyorum. Bütün hamurları sardıktan sonra, teflon tavayı azıcık yağlayarak bu sardığim hamurları yan yana yerleştiriyorum. Kısık ateşte her iki tarafını da pembeleşene kadar pişiriyorum.