



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PITIL (SAMSUN)

Samsun Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Buğday unu 2 Kg.
Maya 1 Çay kaşığı
Haşhaş 1,5 Su bardağı
Zeytinyağı 1 Su bardağı
Tuz

Buğday unu, tuz, maya ve su yoğrularak bir hamur yapılır. Üstü örtülerek bir kaptaki sıcak bir yerde mayası gelene kadar bekletilir. Mayası geldiğinde yumruk büyüklüğünde zuvalalara ayrılır. Zuvalalar elle bastırılarak kalınca açılır. Kavrulmuş haşhaş, zeytinyağı ile karıştırılarak açılmış yufkaların içine sürülür. Haşhaşlanmış yufkalar dört köşesinden birleştirilir. 20-25dakika bekletilir. Yine elle bastırılarak kalınca bir yufka açılır. Teflon tavada alt üst çevrilerek pişirilir.

