



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞANLI ÇÖKELEKLİ PATİLA (ELAZIĞ)

Elazığ il Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Hamuru için:

1 kg un

1 tatlı kaşığı kuru maya

1 yemek kaşığı tuz

1 çay kaşığı toz şeker

Su

İçi için:

500 gr çökelik/çökelek

8-10 dal taze soğan

1/2 demet maydanoz

Pul biber

Tuz

Yağlamak için:

Tereyağı

Bir kapta maya, yarım bardak ılık suda toz şeker ile eritilerek 5 dk bekletilir.

Bir yoğurma kabına un, su, tuz ve mayalı su eklenir.

Kulak memesi kıvamında bir hamur yoğrulur.

Yoğrulan hamur nemli bir bezle kapatılarak 15 -20 dk dinlendirilir.

Taze soğan ve maydanozlar yıkandıktan sonra ince ince doğranır.

Çökelek, tuz ve doğranmış yeşillikler karıştırılarak iç harç hazırlanır.

İsteğe bağlı olarak pul biber de iç harca eklenebilir.

Hazırlanan hamurdan küçük bezeler alınarak ince bir yufka açılır.

Açılan yufkanın yarısına iç harç yayılır ve yufkanın ağzı D şeklinde kapatılır.

Patilalar tek tek ekmek sacı üzerinde veya teflon tavada arkalı önlü pişirilir.

Pişen patilalar sıcak iken tereyağı sürülür ve servis edilir.

Not: İsteğe bağlı olarak taze soğan yerine kuru soğan da kullanılabilir.



