

Patıla

Toplam 32 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 12 dk

6 kişilik

Kolay

~268 kcal

Açılış 6/10

Patıla, Doğu Anadolu mutfağında (Tunceli, Elazığ ve Kars çevresi) ince hamuru tuzsuz peynir, soğan ve maydanozla doldurarak sacda ya da tavada pişiren yarım mayımsı biçimli yöresel hamur işidir.

Malzemeler

- 2 su bardağı Un
- 0.8 su bardağı Yoğurt
- 0.3 su bardağı Su
- 0.5 çay kaşığı Tuz
- 15 gr Tereyağı
- 200 gr Tuzsuz beyaz peynir
- 1 adet Soğan
- 0.5 demet Maydanoz

Yapılışı

1. Un, yoğurt, su, tuz ve eritilmiş tereyağıyla yumuşak bir hamur yoğurun, üzerini örtüp 20 dakika dinlendirin.
2. Peyniri ezip rendelenmiş soğan ve ince doğranmış maydanozla karıştırılarak harc hazırlayın.
3. Hamuru bezelere bölün, oklavayla ince açın. Her bir yarıyı yarım mayımsı şekilde kapatın. Kenarları parmakla bastırın.
4. Kızgın saca veya düz tavaya alıp her iki yüzünü 3-4 dakika kabarana kadar pişirin.
5. Pişen patılları sıcak eritilmiş tereyağıyla yağlayıp yanlarla servis yapın.

PÜF NOKTASI

Hamuru orta kalınlıkta yapmak sac üzerinde eşit renk almasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Patılayla sıcak eritilmiş tereyağı ve çay koyun.

Alerjenler

Gluten

Süt