

Patila

Toplam 28 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 14 dk

6 kişilik

Kolay

~218 kcal

Açılış 6/10

Kars patila, yoğurtlu hamuru sacda pişirerek dışı hafif kızarmış, içi yumuşak ve kahvaltıya uygun bir yayla ekmeği yapar.

Malzemeler

- 2 su bardağı Un
- 0.8 su bardağı Yoğurt
- 0.3 su bardağı Su
- 0.5 çay kaşığı Tuz
- 15 gr Tereyağı

Yapılış

1. Un, yoğurt, su ve tuzla yumuşak hamur yoğurup 20 dakika dinlendirin.
2. Hamuru bezelere ayırıp perdaneye ince yuvarlaklar açın.
3. Tavayı orta ateşte ısıtın, patilayı kuru zeminde pişirmeye başlayın.
4. Yüzeyi kabarcık çevirip diğer tarafında 2-3 dakika pişirin.
5. Pişen patilaları üstüne tereyağı sürüp servis edin.

PÜF NOKTASI

Hamuru orta kalınlıkta yapmak sac üzerinde eşit renk almasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Patilayı sıcak servis edin, yanına tereyağı ve çay koyun.

Alerjenler

Gluten

Süt