



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

PARATA EKMEĐİ



4 su bardađı un
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiđi kadar su
2 orba kaşığı tereyağı

- # Un tepsiye konur, ortası ukur Őeklinde açılır.
- # Tuz ve bir miktar sođuk su konur, yođurmaya bařlanır.
- # Kenardan ortaya doğru unları çekerek ve ele yapışmayan kıvama gelene kadar su eklenerek yoğrulur.
- # Hamurun zeri kapatılır, yarım saat dinlendirilir.
- # Sonra 9 eşit parçaya ayrılır ve yuvarlanır.
- # Her parça unlu zeminde mardane yardımıyla tatlı tabağı kadar açılır. Yüzeyine erimiş tereyağı sürülür.
- # Daha sonra bıçakla merkezden kenara doğru bir kesik atılır. Buradan huni Őeklinde sarılır.
- # Elde edilen Őekilli hamura tepeden bastırılır. Merdaneyle tekrar tatlı tabağı kadar açılır.
- # Tava ateşe yerleştirilir, yağ konmaz. Isınınca parata ekmeği konur, kabarmaya başlayınca diğer yüzü çevrilir, pişirilir.
- # Özellikle et yemekleriyle servis yapılır.

Not: Parata Ekmeđi Hindistan'a özgü bir tarifdir. Hint Gözlemesi olarak da anılır.