PARATA EKMEĞİ

4 su bardağı un
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar su
2 çorba kaşığı tereyağı

Un tepsiye konur, ortası çukur şeklinde açılır.
Tuz ve bir miktar soğuk su konur, yoğurmaya başlanır.
Kenardan ortaya doğru unları çekerek ve ele yapışmayan kıvama gelene kadar su eklenerek yoğrulur.
Hamurun üzeri 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 şeklinde sarılır.
Elde edilen şekilli 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 Ekmeği Hindistan'a özgü bir tariftir. Hint Gözlemesi olarak da anılır.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 2119 | Adı: Parata Ekmeği | İndirme tarihi: 02.07.2025 - 15:39