



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

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. Mardaneyle 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.