



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

ET SUYU İLE PEYNİR TORBALARI

200 gr. un
Bir tutam tuz
2 yumurta
1 çorba kaşığı zeytinyağı
2 çorba kaşığı su
250 gr. gravyer veya kaşar peyniri
50 gr. salam
Kırmızı biber
1 litre et suyu
aydanoz

Un, tuz, bir yumurta, zeytinyağı ve su ile makarna hamurunu iyice yoğurun. Sonra üzerini örterek 30 dakika dinlendirin. Peyniri rendeleyin, salamı küçük küçük doğrayın. Üzerlerine kırmızı biber serpin. Bir yumurta sarısını ilave ederek hepsini birlikte iyice karıştırın. Hamuru unlanmış olan tezgahta mümkün olduğu kadar ince açın. Hamurun yarısına yaklaşık 4 cm. aralıklarla 1 çay kaşığı salamlı peynir karışı-« mindan koyun Ara boşluklara çırpılmış yumurta akı sürün. Üzerine malzeme konulmamış olan hamurun diğer yarısını malzemeli olan kısmın üzerine kapatın. Boşlukların üzerine bastırarak birbirine yapışmasını sağlayın. Peynirli soğanlı kısımları küçük üçgenler keserek çıkartın. Hamurları hafif tuz serpilmiş olan kaynamış suya atın ve 5 dakika haşlanmasını sağlayın. Sonra delikli kepçe ile alın ve sıcak olan et suyunun içine atıp sıcak olarak servis yapın. Maydanozla süsleyin.