PİRUHİ

Ergun Köknar

500 gr. irmik
6 kaşık katıyağ
2 su bardağı yoğurt
1 bardak süt
2 adet yumurta
250 gr. beyazpeynir
1 demet maydonoz
Yeterince tuz, haşlama suyu, sıvıyağ

İrmiği hamur tahtasına eleyerek ortasını havuz gibi açınız. 2 adet yumurta kırarak ılık suyla sert bir hamur yoğurunuz. Hamurun üstünü nemli bezle örterek serin bir yerde bir saat dinlendiriniz. Hamurdan aldığınız bezeleri, 10 santim çapında 3-4 mm. kalınlığında, merdaneyle açınız. İçine ince kıyılmış maydanozu karıştırınız, beyaz-peynirden bir parça alarak koyunuz. Tatar-böreği yapar gibi kapatınız. Bir tencerede tuzlu, sıvıyağlı su kaynatınız, iyice kavna-yınca yaptığınız börekleri, bu suya atıp haşlayınız. Hamurlar yumuşayıncaya kadar pişiriniz. Bir kevgirle sudan alıp, süzdükten sonra servis tabağına koyunuz. Üzerine sulandırılmış yoğurt dökerek ikram ediniz.

Not: İsteyenler yoğurdun üzerine eritilmiş tereyağı dökebilirler.

© lezzetler.com tarif no:65345 • adı:Piruhi • gönderen:ERGUN • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:17