



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ITRUKKE (SİİRT)

1 adet yumurta
1 su bardağı su
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçi için:
Yarım kalıp beyaz peynir
Yarım demet maydanoz
Kızartma yağı

Hamur malzemesiyle orta sertlikte bir hamur yapılır. 20 dakika dinlendirilir. Hamurdan yarım limon kadar parçalar alınır, merdaneyle tatlı tabağı kadar açılır. Peynirli iç konur, büyük poğaçaya gibi katlanır, kenarların bastırılır. Sıcak yağda altın rengi kızartılır.