



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAKLI PİRUHİ

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):

2 kabak,
100 gr beyaz peynir,
100 gr acıbadem kurabiyesi,
1 yumurta,
1 limon,
1 tutam ceviz-İ bevva,
yeteri kadar un,
yarım demet maydanoz,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Üstü için:

100 gr tereyağı,
100 gr rendelenmiş kaşarpeyniri.

Hamuru için:

2 su bardağı un,
4 yumurta,
1 tutam tuz.

Yapılışı: Kabaklar ortadan uzunlamasına ikiye bölünür, çekirdekleri çıkarıldıktan sonra kızgın fırında 1 saat kadar pişirilir. Fırından çıkarılan kabakların, bir kaşıkla içleri çıkarılır. Çıkarılan kabak içleri ezilip ince delikli süzgeçten geçirildikten sonra, kâseye konur. Buna fırında kurutulduktan sonra dövülerek un durumuna getirilmiş acıbadem kurabiyesi katılır. Limonun kabuğu rendelenir, yeteri kadar tuz ve karabiberle birlikte kâseye ilave edilir. Yumurta, kıyılmış maydanoz, ceviz-i bevva ve çatalla ezilmiş beyaz peynir konur, iyice karıştırılarak kâsedeki malzeme birbirine yedirilir. Hamuru için, un, yumurta ve bir tutam tuz iyice yoğrulur. Hamur en az 10 dakika yoğurulduktan sonra, üzerine nemli bir bez örtülür ve 30 dakika kadar dinlendirilir. Dinlenen hamurdan merdaneyle 2-3 mm kalınlığında yufka açılır. Bu yufka kesilerek 8 cm eninde şeritlere ayrılır. Her şerit te 8 cm uzunluğunda parçalara ayrılır. Böylece elde edilen 8x8 cm boyutlarındaki hamurların ortasına kâsedeki harçtan birer tatlı kaşığı kadar konur. Piruhiler üçgen biçiminde katlanıp uçları birbirine yapıştırıldıktan sonra kaynar tuzlu suya atılır ve hamurlar pişinceye kadar haşlanır. Pişince kevgirle tuzlu sudan alınıp suyu süzdürülür ve servis tabağına yayılarak yerleştirilir. Üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpidikten sonra, kızdırılmış tereyağı gezdirerek dökülür ve sıcak sıcak servis yapılır. İsteğe göre, beyaz peynir yerine başka cins peynir de kullanılabilir. Piruhinin üzerine dökülen tereyağının içine biraz kırmızıbiber de katılabilir.