



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## KOLAY PİRUHİ

İstedığınız kadar tuz, su ve yumurta ile hamur yoğurunuz. Hamur olunca yağsız (orta) yufkalar açınız. Bunlardan kalın şeritler kesiniz. Kestiklerinizden de dört köşe yufkalar çıkarınız. Üzerlerine birer miktar kıyılmış maydanozla karıştırılmış beyaz peynir koyunuz, muska gibi kapayıp, kenarlarından bastırınız. Kaynayan suya atıp hamur kokusu gidinceye kadar kaynatınız. Kevgire alınız, iyice süzöldükten sonra servise sununuz.

---