



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI PİRUHİ

1 su bardağı su
1 adet yumurta
1 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
Yeteri kadar un
İç için:
15-20 adet mantar
2 çorba kaşığı sıvıyağ
Yarım tatlı kaşığı tuz
Üzeri için:
1 çorba kaşığı tereyağı
Yarım tatlı kaşığı pul biber

Hamur malzemesiyle katı kıvama yakın bir hamur yapılır. Hamur dinlenirken iç hazırlanır. Mantarlar ince doğranır, yağda çevrilir ve tuz katılır. Hamur merdaneyle ince açılır. Kibrit kutusu kadar karelere kesilir. Yeteri kadar iç konur ve üçgen kapatılır. Kaynamakta olan tuzlu suya atılır. Suyun yüzüne çıkınca servis tabağına aktarılır. Üzerine eritilmiş tereyağlı pul biber gezdirilir.