



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PERİŞKA (ÇANKIRI)

Çankırı Meslek Yüksek Okulu

2 kepçe un
1 yumurta
Tuz
Tereyağı
1 kase yoğurt
2 diş sarımsak
Maydanoz

Un, yumurta ve tuz su ilave edilerek katıca bir hamur elde edilir.
Hamur oklavayla açılıp kare şeklinde kesilir.
Bir tencerede bol su kaynatılır ve tuz ilave edilir.
Kesilen hamurlar kaynamakta olan tuzlu suya atılarak haşlanır.
Daha önceden hazırlanan sarımsaklı yoğurt tepsinin altına bolca sürülür.
haşlanan hamurlar sudan çıkartılarak tepsiye konulur.
Kalan yoğurt üzerine dökülür.
Kızarmış tereyağı üzerine dökülerek servis yapılır.

Not: İstenirse tereyağına biraz salça konularak, renkli sos yapılabilir.

