



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PERİŞKA

Hamuru için:

6 su bardağı un

3 adet yumurta

Tuz

Aldığı kadar su

Sosu için:

2-3 diş sarımsak

Yoğurt

Tereyağı

Unu eleyerek yoğurma kabına alın ve ortasını çukur yapın.

Çukura yumurtaları kırın ve tuzu ekleyin.

Unu kenarlardan ortaya doğru alarak hamuru yoğurmaya başlayın.

Gerekirse içine bir miktar ılık su ilave edebilirsiniz.

Hamuru dört eşit parçaya ayırıp mantı hamuru kalınlığında açın.

Kare ya da üçgen şeklinde kestiğiniz hamurları bir kağıdın ya da sofraya bezinin üzerine sererek 2-3 saat kurutun.

Kuruyan hamurları tuzlu suda makarna haşlar gibi haşlayın.

Bu esnada sarımsakları ezip yoğurtla karıştırın.

Haşladığınız hamurları sürüp bir fırın tepsisine alın.

Üzerine sarımsaklı yoğurt gezdirin.

Son olarak kızdırdığınız tereyağını da yoğurdun üzerine gezdirin.

Soğumadan servis edin.

