



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PERİŞKA

Milli Eğitim Bakanlığı

6 su bardağı un

3 adet yumurta

Tuz

2 su bardağı su

Sosu için:

500 gram yoğurt

2-3 diş sarımsak

3 yemek kaşığı tereyağı

Un, yumurta, tuz, iki bardak suyla hamur hâline getirilir.

4 bezeye ayrılıp bezeler mantı açar gibi ince açılır.

Sonra üç santimetrelik karelere bölünür.

Kesilen hamurun bir köşesini diğer köşesi üzerine (üçgen olacak şekilde) kapatılır.

Hamur parçaları tuzlu kaynar suda haşladıktan sonra süzülür.

Üzerinden soğuk su geçirilip servis tabağına yerleştirilir.

Üzerine sarımsaklı yoğurt dökülüp kızdırılmış tereyağıyla süslenecek servise sunulur.

