PEROHİ (KARABÜK)

4 su bardağı un
1 adet yumurta
Tuz
Su
İçi için:
1 kase süzme yoğurt
1 tatlı kaşığı nane
Tuz
Üzeri için:
2 yemek kaşığı tereyağı
Çok az sıvı yağ

Peruhinin hamuru için yoğurma kabına un ve yumurta ekleyip ele yapışmayan bir hamur yoğurun. Kaseye iç harcı için süzme yoğurt, nane ve tuz koyup karıştırın. Daha sonra oklava yardımıyla, hazırlanan hamurdan çok ince olmayacak şekilde bir yufka açın. Açtığınız yufkayı kare kare parçalar elde edecek şekilde kesin. Kestiğiniz karelerin içine naneyle hazırlanan yoğurtlu harçtan koyarak üçgen şeklinde kapatın. Bütün hamur için bu işlemi yapıp ardından kaynar suda 10-15 dakika kadar pişirin. Pişen peruhilerin süzgeç ile suyunu süzün. Ardından servis tabağına alarak üzerine kızdırdığınız tereyağını gezdirin ve sıcak sıcak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:146536 • adı:Perohi (Karabük) • gönderen:özbek • indirme tarihi:11.05.2024 - 04:47