



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## PEROHİ (KARABÜK)

Karabük İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Hamur un, su, yumurta ile hazırlanarak yoğrulur. 2 mm. Kalınlığında açılır. 5 cm. kareler halinde kesilir. Ortasına torba(süzme) yoğurdu nane ve tuz ile hazırlanmış karışım konulup üçgen şeklinde kapatılır. Kaynayan suya atılarak haşlanır. Pişince suyu süzülerek üstüne kızdırılmış tereyağı gezdirilir.

---

© lezzetler.com tarif no:32014 • adı:Perohi (Karabük) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:19.09.2024 - 06:49