



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEROHİ (KARABÜK)

Mantı hamuru açılır. Kare şeklinde kesilen yufka içine süzme yoğurt ve nane karışımı konularak üçgen şekilde kapatılarak kaynayan suda haşlanır. Piştikten sonra üzerine tereyağı dökülerek servis yapılır.
