



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PERUHİ (KARABÜK)

TC Karabük Valiliği

Yeteri kadar un
2 adet yumurta
1 su bardağı su
Süzme yoğurt
Kuru nane
Kırmızı toz biber
Tuz
Tereyağı

Un, yumurta, su karışımı ile mantı hamuru hazırlanır. Yufkalar açılır, kare şeklinde kesilir. Süzme yoğurt nane ile karıştırılır. Bu karışım kare kesilen parçaların içine koyularak üçgen şeklinde kapatılır. Kaynar tuzlu suda haşlanır. Süzildükten sonra üzerine kızdırılmış tereyağı dökülerek sıcak ikram edilir.

