



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PERUHİ (SAFRANBOLU 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

Unu yoğurma kabına alın. Ortasını havuz yapın.

Yumurtayı bu havuza kırın. Tuzunu ilave edin.

Azar azar su ilave ederek yoğurun ve ele yapışmayan bir hamur elde edin.

Hamuru oklavayla çok ince olmayacak şekilde açın.

Süzme yoğurdu naneyle karıştırıp iç harcını hazırlayın.

Yufkayı kare kare kesip yoğurtlu harçtan bu karelerin üzerine koyup üçgen şeklinde kapatın.

Derin bir tencerede su kaynatın, içine 1 tatlı kaşığı tuz ilave edin.

Hamurları bu suda 10-15 dakika kadar haşlayın.

Tereyağı ve sıvı yağ karışımını kızdırıp sudan aldığınız hamurların üzerine gezdirin.

