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.

© lezzetler.com tarif no:145040 • adı:Peruhi (Safranbolu Karabük) • gönderen:pi • indirme tarihi:18.05.2024 - 00:10