



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

PİLAVUNA (KIBRIS)

1 kg un
1 tatlı kaşığı silme kuru maya
1 adet yumurta
125 gram margarin
Aldığı kadar ılık su
İçi için:
2 paket hellim peyniri rendesi
1/2 bardaktan az simit (irmik)
1 tatlı kaşığı silme kuru maya
3 adet yumurta
1 avuç kuru üzüm
1 avuç kuru nane
Üzeri için:
1 adet yumurta
yeterince susam
yeterince garacocco(çörekotu)

Un maya yumurta, margarin ve su klasik kulak memesi kıvamında yoğrulur ve dinlenmeye bırakılır. Mayalandıktan sonra ince bezeler açılır ve avuç içinden büyük olacak kadar kare şeklinde kesilir içine iç malzemesi konur ve kenarları kapatılır. Üzerine yumurtası sürüldükten sonra susam ve çörek otu serpiştirilip önceden ısıtılmış 180°C deki fırında üzeri kızarana kadar pişirilir. (Ben aşağı yukarı 20 dk. pişirdim)