



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİLAVUNA (KIBRIS)

<https://gurmekibris.com>

Un 4 su bardağı
Sıvı yağ 3/4 su bardağı
Yumurta 1 adet
Tuz Bir tutam
Süt 3/4 su bardağı
Helim peyniri 1,5 adet rendelenmiş
Kuru üzüm
Kabartma tozu Yarım paket
4 tane yumurta

Hamur için 1 adet yumurtayı, unu, sütü, sıvı yağı ve tuzu karıştırın. Yumuşak bir hamur elde edene dek yoğuralım. Hamuru ceviz büyüklüğünde parçalara ayırın. Herbir hamur parçasını 1 cm. kalınlığında ve bir çay fincanı tabağı büyüklüğünde açın. İç malzemesini hazırlayın. Rendelenmiş hellim peynirini, dilediğiniz miktarda kuru üzüm, yarım paket kabartma tozu, 2 adet bütün yumurta ve diğer 2 yumurtanın akını ekleyin. İyice karıştırın. Bu harcı çay fincanı tabağı büyüklüğünde açtığınız hamurların için bölün. Kenarlarını karşılıklı gelecek şekilde kapatın. Üzerlerine yumurtanın sarısını bir fırça yardımıyla sürün. Susam serpin. Önceden ısıtılmış 200 dereceli fırında 25-30 dakika pişirin. Servis yapın.

