



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİLAVUNA

1 adet yumurta,
4 su bardağı un,
1 su bardağı süt,
3/4 su bardağı sıvı yağ,
1 tutam tuz.

İçi için:

1.5 kalıp rendelenmiş hellim peyniri,
yarım paket kabartma tozu,
4 adet yumurta,
susam,
kuru üzüm

Hamur için 1 adet yumurtayı, unu, sütü, sıvı yağ ve tuzu karıştırın. Yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamuru ceviz büyüklüğünde parçalara ayırın. Her bir hamur parçasını 1 cm. kalınlığında ve bir çay fincanı büyüklüğünde açın. Rendelenmiş hellim peynirini, dilediğiniz miktarda kuru üzümü, yarım paket kabartma tozu, iki adet yumurta ve diğer iki yumurtanın alanı ekleyin. İyice karıştırın. Açtığınız hamurların içine paylaşın. Kenarlarını karşılıklı gelecek şekilde kapatın. Üzerlerine yumurtanın sarısını sürün. Susam serpiştirin. Önceden ısıtılmış fırında 25-30 dakika pişirin.
