



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRHOY (ÇANKIRI)

Çankırı Meslek Yüksek Okulu

2 kepçe un
1 yumurta
1 yemek kaşığı tuz
Su
2 yemek kaşığı tereyağı
250 gr. çökelek peyniri

Un, yumurta ve su ile yoğrularak kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapılır.
1-2 mm. kalınlığında hamur açılarak kare şeklinde kesilir.
Karelerin köşelerine maydonuzlu çökelek koyup üçgen şeklinde kapatılır.
Tencerede su kaynatılır ve hamurlar içinde haşlanır.
Pişen hamurlar sudan çıkarılır ve servis sinisine konulur.
Üzerine salçalı, kırmızı biberle tereyağı dökülerek servis yapılır.