



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİROHİ

- 1 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
- 2 Su Bardağı un
- 1 Çay Kaşığı tuz
- 2 Şu Bardağı su
- 1 Adet Yumurta
- İç i için:
- 0,5 Kalıp beyaz peynir
- 6 Adet maydanoz
- Sosu için:
- 2 Çorba Kaşığı acı biber salçası

2 Su bardağı unu tuzla karıştırıp bir yoğurma kabına alın.Ortasını açın;yumurtayı kırın.Azar azar su ilave ederek sert kıvamlı bir hamur elde edin(açılabilir kıvamda). Hazırlanan hamurun üzerini nemli bir bezle kapatıp en az yarım saat dinlendirin. Bu arada iç malzeme için peynir ve maydanozu karıştırın. Dinlendirilmiş hamuru birkaç bezeye ayırın;arasıra un serpererek açın. İri kareler halinde kesin.Her karenin ortasına bir miktar peynirli harcı koyun kapatın.Tüm bezeleri bu şekilde bitirin. Haşlanmış tuzlu suya teker teker atarak haşlayın.Yayvan bir servis tabağına aktarın. Sos için margarini eritin ve kızdırın salçayı ekleyin PİROHİ nin üzerine gezdirip servis yapın.
