



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİROHU (KIBRIS)

THY Skylife

Hamur için:

500 g un

2 çorba kaşığı sıvı yağ

1 yumurta

Yarım çorba kaşığı tuz

Aldığı kadar su

İçi için:

600 g tuzsuz ezilmiş lor peyniri

125 g rendelenmiş hellim peyniri

¼ demet taze nane

2 çorba kaşığı kuru nane

1 çimdik karabiber

4 yumurta

Yarım çay kaşığı tuz

Çukur bir kaba un koyup ortasını havuz gibi açın ve tüm malzemeleri koyun. Kulak memesinden sert olacak şekilde hamuru yoğurun ve 1-2 saat dinlendirin. İç harç için tüm malzemeleri bir kaptaki karıştırın. Hamuru üçe bölüp yufkadan daha kalın olacak şekilde açın. Hamurun yarısına malzemeleri koyup diğer yarısını üzerine kapatın ve kenarlarından bastırın. Fincanın tersiyle parça parça kesin. Bir tencerede su kaynatın. 1 çay kaşığı tuz ve 1-2 kaşık sıvı yağ ekleyin. Pirohuları 7-8 dakika suda pişirin. Süzerek tabağa alın ve üzerine peynir ve kuru nane serpererek servis edin.

