



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİROHU (KIBRIS)

Anadolujet Magazin

1,5 su bardağı beyaz un
1 adet hellim peyniri
50 gr lor peyniri
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 çay bardağı su
1 yumurta
1 tutam kuru nane
1 tutam pul biber
3 yemek kaşığı süzme yoğurt
Tuz

Çukur bir kabaya koyduğunuz unu, ılık su ve bir yemek kaşığı zeytinyağı ile kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğurun. Üzerini tülbent ya da ince bir bezle kapattığınız hamuru oda sıcaklığında 10-15 dakika bekletin. Ardından rendelenmiş hellim; lor peyniri, kuru nane, yumurta ve bir tutam tuz ekleyerek çukur bir kapta karıştırın. Dinlenmiş hamuru merdaneyle açıp bıçakla kare kare kesin. Önceden hazırladığınız karışımı kare hâlinde kestiğiniz hamura bir tatlı kaşığıyla yerleştirip üçgen şeklinde kapatın. Ayrı bir tencerede kaynayan suya hazırladığınız hamurları atın. Pişen hamurları bir süzgeçle tabağa alın. Süzme yoğurda bir tutam tuz, biraz da zeytinyağı ekleyerek biraz çırpın. Çırpılmış yoğurdu hamurların üzerine döktükten sonra üzerine kuru nane ve çok az zeytinyağı gezdirip servise hazır hâle getirin.

