



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİROHU (KIBRIS)

500 gram un
100 ml sıvı yağ
1 yemek kaşığı tuz
1 yumurtanın yarısı
Aldığı kadar su
İçi için:
250 gr tuzsuz nor (Lor) peyniri
Kuru nane
Üzeri için:
1 paket hellim
Kuru nane

İlk olarak hamuru için; un tuz yumurta sıvı yağı karıştırın ve kulak memesi kıvamına gelene kadar su ekleyerek yoğurun.

Yarım saat hamur streç film ile üzerini kapatıp dinlendirin.

İç harcı için lor peyniri çatal yardımıyla ezin ve kuru nane ekleyin.

Üzeri için hellim peynirini de rendeleyin ve kuru nane ile karıştırın.

Kaynatmak için tencereye su ve biraz tuz ekleyin.

Hamurumuzu 2 beze halinde kesin.

Tezgahı ve merdaneyi unlayıp hamuru ince bir şekilde açın.

Yarisına katlayın ve aralıklarla iç harcını yerleştirin.

Ardından hamurun diğer yarısını üstüne kapatıp fincan yardımı ile harçlı yerleri ayırın.

İçindeki havayı alıp kenarlarına bastırın ve çatalla şekil verin.

Kaynar suya atıp 10 dakika kadar haşlayın.

Haşlanan mantıyı tabağa alıp üzerine hellimli karışımdan dökün ve servis edin.

Not: Pirohu, Rumlardan geldiği söylenen Kıbrıs'a özgü bir yemek türüdür. Zamanla bu yemek türü, Güney Kıbrıs'tan Kuzey Kıbrıs'a gelen Türkler tarafından yapılarak yaygınlaşmış ve Kıbrıs mutfağında yer almıştır. Pirohu hamuru yağda değil suda haşlanır ve içi peynirli olur. Bunun yanında servisinde kullanılan hellim peyniri de pirohu mantısını özel kılar.



