



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİROHU (KIBRIS)

Yarım su bardağı sıvı yağ
1 yemek kaşığı tuz
1 yumurtanın yarısı
4,5 su bardağı un
Biraz su
İç harcı için:
Tuzsuz lor peyniri
Kuru nane
Üzeri için:
1 paket hellim
Kuru nane

Önce hamuru yoğurun. Un az gelirse ekleyebilirsiniz. Kulak memesi kıvamında bir hamur olması gerek. Hamurun üzerine bir bez örtün ve biraz bekletin. Hamur dinlenirken pirohunun iç harcını hazırlayın. Lor peyniri çatal yardımıyla ezin ve kuru naneyle karıştırın. Üzeri için hellim peynirini rendeleyin kuru naneyle karıştırın. Mantıları pişirmek için su kaynatın ve biraz da tuz ekleyin. Sıra geldi mantılara şekil vermeye. Merdaneyi unlayıp hamuru ince açın. Yarisına katlayın ve aralıklarla iç harcını yerleştirin. Daha sonra hamurun diğer yarısını üstüne kapatıp fincan yardımı ile harçlı yerleri ayırın. İçindeki havayı alıp kenarlarına bastırın ki haşlanırken açılmasın. Kaynar suya atıp 10-15 dakika haşlayın. Tabağa alıp üzerine hellimli karışimdan döküp servise hazırlayın. Kıbrıs mantısı olan pirohu hazır.

