



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PİRUHİ (BİLECİK)

Ebubekir Yılmaz - Burak Çıtak

Un, yumurta, tuz ve su yoğrulur, 15 dakika dinlendirilir.
Hamur dörde bölünür, bölünen hamurlar açılır.
Açılan hamurlar kare olacak şekilde kesilir.
Kesilen hamurların ortasına peynir konur.
Kenarlarına yumurta akı sürülür ve muska şeklinde kapatılır.
Kapatılan hamurlar sıvı yağda hafif kızarana kadar kızartılır.
Diğer yandan ince doğranmış soğanları az bir süre kavrulur.
Daha sonra salça, et suyu, baharat ve su eklenerek pişirilir.
Kızartılan mantıların üzerine bu sos dökülerek servis yapılır.
