



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRUHİ (BİLECİK)

150 gr. tereyağı
250 gr. yoğurt
5 diş sarımsak
Harcı için:
3 çorba kaşığı tereyağı
3 orta boy soğan
300 gr. kıyma (kuzu)
Hamur için:
2 adet yumurta
1 su bardağı soda
4 su bardağı un
1 tatlı kaşığı tuz

Tereyağı eritilir, ince kıyılmış soğan koyulup kavrulur ve kıymada katılarak iyice kavrulur. Yumurta yoğurma kabına alınıp çırpılır, soda da eklenip tekrar çırpılır. Tuz ve un konup yumuşak ve pürüzsüz bir hamur yapılır. 4 bezeye ayrılıp her bir beze yufka inceliğinde açılarak 4 cm lik karelere kesilir. Hazırlanan içten alınıp ortalarına koyulup muska şeklinde kapatılır. Tepsiye dizilir. Tencerede tuzlu su kaynatılır. Piruhiler 10 dakika kadar haşlanır ve sahana yerleştirilir. Tereyağı kızdırılır. Yoğurda dövülmüş sarımsak konup çırpılır. Piruhilerin üzerine dökülür. Ardından kızdırılmış tereyağı gezdirilir.