



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PİRUHİ (ÇANAKKALE)

Emine Beder

Hamur için

1 yumurta

3 su bardağı un

1 kahve fincanı su

tuz

8 su bardağı su (mantıları haşlamak için)

Üzeri için:

5 çorba kaşığı sıvı yağ

kırmızıbiber

İçine:

50 gr. beyaz peynir

1/2 demet maydanoz

Hamur yoğuracağımız kaba unu alalım. Ortasını açıp yumurtayı, tuzu ve suyu ekleyerek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğuralım. Hamurdan yumurta iriliğinde bezeler yapıp üzerine nemli bez örtterek 20 dk. dinlendirelim. Bezeleri, unlanmış bir zeminde 0.1 mm. kalınlığında açalım. Açtığımız yufkaları 2 cm.lik kareler halinde keselim. Peyniri ezerek içine kıyılmış maydanoz ekleyip karıştıralım. Karelerin bir köşesine peynirli harçtan koyalım ve kareleri üçgen kapatarak kenarlarını tırnak uçlarıyla bastırıp yapıştıralım. Boşta kalan uçları arkada çimdikleyerek birleştirdim. Bir tencereye suyu alıp kaynatalım, içine 1 çorba kaşığı sıvı yağ ve tuz ekleyelim. Manti hamurlarını tencereye aktarıp iki partide yumuşayana dek haşlayalım ve delikli kepçeyle servis tabağına alalım. Bir tavada sıvı yağı kızdırarak kırmızıbiber ekleyip mantıların üzerine gezdirerek servis yapalım.