



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRUHİ (KIBRIS)

<https://www.acunn.com>

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

Un tuz yumurta sıvı yağı karıştırılır ve kulak memesi kıvamına gelene kadar su eklenir. Kıvam aldıktan sonra iyice yoğrulur ve yarım saat hamur streç film ile üzeri kapatılıp dinlendirilir.

İç harcı için nor peyniri çatal yardımıyla ezilir ve kuru nane eklenir.

Üzeri için hellim peyniri rendelenir kuru nane ile karıştırılır. Kaynatmak için tencereye su ve biraz tuz eklenir. Hamurumuzu 2 beze halinde kesiyoruz.

Tezgahı ve merdaneyi unlayıp hamuru ince bir şekilde açıyoruz. Yarısına katlıyoruz ve aralıklarla iç harcını yerleştiriyoruz. Daha sonra hamurun diğer yarısını üstüne kapatıp fincan yardımı ile harçlı yerleri ayırıyoruz.

İçindeki havayı alıp kenarlarına bastırıyoruz iyice yapışsın diye. Ben çatalla şekil vermeyi seçtim isteğinize kalmış. Kaynar suya atıp 10 dk haşlıyoruz. Tabağa alıp üzerine hellimli karışımdan döküp servise hazır ediyoruz.

