



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRUHİ

3 bardak un
1 bardak su
2 bardak beyaz peynir (sert olacak)
4 margarin
1 adet yumurta
Tuz

2 bardak un, 1 adet yumurta, 1 bardak su ile tuzu da atarak sert kıvamlı bir hamur yapınız. Az gelirse un ilave edip yoğurunuz.

Hamurdan yumruk kadar bezeler yapınız ve bu bezeleri 20 dakika kadar dinlendiriniz.

Beyaz peyniri rendeleyiniz ve ince, ince doğradığınız maydanozlarla karıştırınız.

Bezelerden bıçak sırtı gibi kalınlıkta yufkalar açınız. Yufkaları kare, kare kesiniz. Karelerin ortalarına peynirli harcınızı koyup üçgen şeklinde birleştirerek kapatınız. Kapattığınız piruhileri un serptiğiniz tepsiye koyunuz.

Derin bir tencerede su kaynatınız, tuzda atınız. Kaynayan suyun içerisine piruhileri birbirlerine yapışmayacak şekilde alıp atınız. Dikkatlice karıştırınız. Piruhiler su üzerine çıkmaya başladığında piştiğini anlaşılır. Emin olabilmek için bir tanesini alıp, soğutunuz ve ısırarak yumuşaklığını kontrol ediniz.

Piştikten sonra kevgir ile sudan alıp servis tabağına alınız ve üzerine erittiğimiz margarini gezdiriyoruz isteğe bağlı yoğurtlada servis yapabiliriz