



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PİRUHİ

Alina Zaslavska

2 su bardağı un  
2 adet yumurta  
1 çay bardağı su

Tuz

İç i için:

150 gr. sert beyaz peynir

½ demet maydanoz

1 adet küçük soğan

Üzeri için:

Sıvı yağ

Kırmızı toz biber

1 yumurtanın akını ayırıp kalan hamur malzemelerimizi yoğuruyoruz. Bez örtüp 15 dakika dinlendiriyoruz. İç harcı için soğan ve maydanozu ince doğruyoruz beyaz peyniri ufalayıp karıştırıyoruz. Hamuru 4 parça bölüyoruz. Her parçayı merdaneyle açıyoruz. Aralıklı olarak iç harcımızı yufkanın her tarafına misket büyüklüğünde koyuyoruz. Ayırdığımız yumurta akını yufkanın boş yerlerine sürüyoruz. Çay bardağının ağzıyla harç ortada kalacak şekilde yuvarlaklar kesiyoruz. Kestiklerimizi yarım ay şeklinde kapatıp iki ucunu birbirine çeviriyoruz. Sıcak suda haşlıyoruz. Pişince üstüne kırmızı biberli sıvıyağ kızdırıp döküyoruz.

