



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRUHİ

<http://www.hurriyet.com.tr>

2 su bardağı un
2 adet yumurta
1 çay bardağı su
Tuz
İç i için:
150 gram sert beyaz peynir
Yarım demet maydanoz
1 adet küçük soğan
Üzeri için:
Sıvı yağ
Kırmızı toz biber

1 yumurtanın akını ayırıp kalan hamur malzemelerini güzelce yoğurun. Üzerine nemli bir bez örtüp 15 dakika kadar dinlendirin.

Mantınızın iç harcı için soğan ve maydanozu ince ince doğrayın. Beyaz peyniri ufalayıp karıştırın. Hamuru dört parçaya bölün. Her parçayı merdaneyle yufkadan biraz kalın açın. İç harcınızından misket büyüklüğünde parçalar alarak yufkanın her tarafına aralıklı olarak dağıtın.

Ayırdığınız yumurta akını yufkanın boş yerlerine sürün. Çay bardağının ağzıyla harç ortada kalacak şekilde yuvarlaklar kesin. Kestiklerinizi yarım ay şeklinde kapatıp iki ucunu ortada birleştirerek yapıştırın. Sıcak suda haşlayın.

Pişince üstüne sıvı yağda kızdırdığınız kırmızı biber dökün.

