



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRUHİ

500 gr un
2 yumurta
1 su bardağı süt
1 tatlı kaşığı tuz
2 su bardağı tavuk suyu
1 salçalık kırmızıbiber
Harç için:
350 gr kaşar ve beyaz peynir
3 soğan
Yarım demet maydanoz
Tuz
Karabiber
Kırmızı toz biber
Sos için:
Yarım su bardağı tavuk suyu
Yarım su bardağı domates sosu

Hamur için, un, yumurta, süt ve tuzu bir kasede karıştırıp yoğurun. 30 dakika dinlendirip hamurdan 5 beze yuvarlayın. Her bezeyi 50 cm çapında açın ve dikdörtgen şeklinde kesin. Peynirli harç için gereken tüm malzemeyi bir kaseye alıp karıştırın. Dikdörtgen hamurun yarısına hazırladığınız peynirli harçtan koyarak diğer yarısını üzerine kapatın. Harçlar tam ortada kalacak şekilde hamurları birbirine yapıştırın. Kenarlarını keserek kare parçalar elde edin. Hamurları fırın tepsisine dizin. 175 derece fırında kızarana kadar pişirin. Üzerine tavuk suyunu gezdirip 5 dakika daha pişirin. Domates sos için, tavuk suyu ve rendelenmiş domatesi tencerede karıştırıp pişirin. Piruhilerin üzerine sosu ekleyin. Küçük kesilmiş biberleri serpip servis yapın.

