



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

PİRUHİ

2 su bardağı un
2 yumurta
2 çorba kaşığı sıvıyağ
Yarım kahve fincanı su
1 çay kaşığı limon suyu
Yarım çay kaşığı tuz
1 yumurta akı,
5 su bardağı su
Yarım çay kaşığı tuz
2 çorba kaşığı tereyağı
Yarım su bardağı çekilmiş ceviz içi
1 çay kaşığı pulbiber
İç malzemesi:
100 gr tulum peyniri
Yarım demet maydanoz
1 soğan

Unun ortasını açın. 2 yumurta, 1 kaşık sıvıyağ, yarım kahve fincanı su, limon suyu ve tuzu ilave edip yoğurun. Nemli bezle örtüp 15 dakika dinlendirin. Hamuru ikiye bölüp yufka şeklinde açın. Tulum peynirini bir kaseye ufalayın. Maydanozu ayıklayıp yıkayın ve süzün. Soğanı soyup piyazlık doğrayın. Tulum peyniri, maydanoz ve soğanı karıştırıp iç malzemesini hazırlayın. Peynirli karışımdan fındık büyüklüğünde parçalar koparıp yufkaların üzerine aralıklı dizin. Yumurta akını çırpıp yufkanın boş kalan kısımlarına sürün. Diğer yufkayı üzerine kapatın. Hamuru kare kare kesin. 5 bardak suyu tuz ve kalan sıvıyağ ile birlikte tencerede kaynatın. Hamurları ekleyip haşlayın. Servis tabaklarına alın. Cevizleri tereyağında kavurup üzerine gezdirin.

[ML® Yumurta Böreği için tıklayın](#)