



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRUHİ

750 gr un
2 yumurta
Sıvıyağ
250 gr peynir
Yarım demet maydanoz
Nane
Tuz
Su

- 1- Unun ortası açılıp yumurtalar kırılır. Tuz ve su ilave edilip yoğrulur.
- 2- 15 dakika dinlendirilen hamur 4 parçaya ayrılır. Her parça 2 mm kalınlığında açılıp 5 cm'lik karelere bölünür. Ortasına maydanoz ve peynir konulan parçalar üçgen şeklinde kapatılıp kaynayan tuzlu suda haşlanır. Delikli kepçe ile servis kabına alınarak üzerine kızdırılmış sıvıyağ ve nane gezdirilir.
- 3- Arzu edilirse içine rendelenmiş soğan ilave edilerek de hazırlanabilir.