



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## PİROHİ

### Malzemeler:

2 su bardağı un

1 adet yumurta

Yeterince su

Yarım kalıp beyaz peynir

Yarım demet maydanoz

2 çorba kaşığı tereyağı

2 çorba kaşığı acı biber salçası

### Hazırlanışı:

2 su bardağı unu biraz tuzla karıştırıp, bir yoğurma kabına alın. Ortasını açın. Yumurtayı kırın. Azar azar su ilave ederek, sert bir hamur haline getirin. Üzerini nemli bir bezle kapatın. En az yarım saat dinlendirin. Beyaz peyniri elinizle ufalayın. İçine ince kıyılmış yarım demet maydanozu katın. Dinlendirilmiş hamuru birkaç bezeye ayırın. Ara sıra un serpererek açın. İri kareler halinde kesin. Her karenin ortasına bir miktar peynirli harç koyun. Kapatın. Tüm bezeleri bu şekilde bitirin. Tuzlu suya teker teker atarak haşlayın. Yayvan bir servis tabağına çıkarın. 2 çorba kaşığı tereyağını kızdırın, içine 2 çorba kaşığı acı biber salçasını ekleyin. Pirohinin üzerine gezdirip, servis yapın.

---