



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRUHİ

HAMURU:

350 gram un (7 kahve fincanı)

50 gram un (açmak için) (1 kahve fincanı)

75 gram süt (1 kahve fincanı)

4 adet yumurta sarısı

1/2 kahve fincanı yumurta beyazı

10 gram tuz (1/2 çorba kaşığı)

HAŞLAMAK İÇİN:

12 bardak su

2 silme çorba kaşığı tuz

İÇİ:

200 gram beyaz peynir

yarım demet maydanoz

ÜSTÜNE:

3 çorba kaşığı sadeyağı, ya da margarin

250 gram yoğurt

1 Hamur açılan tahtaya 350 gram un eledikten sonra, unun ortasını havuz gibi açmalı ve açılan bu lana 2 bütün yumurta, yarım silme çorba kaşığı tuz ile 1 kahve fincanı kadar da su koyarak, karıştırarak ve yoğurarak, sıkıca hamur yapmalı; sonra, elde edilen bu hamurun üstüne nemli bir bez örterek 1 saat kadar dinlenmeye bırakmalıdır.

2 Bir saat sonra hamuru, üstü hafifçe unlanmış tahtaya koyarak, üstüne un serpmeli ve merdane ile bastırmalı, hamuru aşağı yukarı bir tabak büyüklüğünde yuvarlak açmalı, sonra tabak büyüklüğündeki bu hamuru, bıçak sırtı inceliğine gelinceye kadar birkaç kereler oklavaya sararak, sarılmış olduğu halde hamurun iki uçlarına bastırmalı ve yuvarlamalı, sonra da oklavadan çıkararak başka bir ucundan tekrar sarmalı, hamuru büyütmelidir.

3 Sonra, bıçak sırtı kalınlığında inceltmiş olduğumuz bu hamurun baş kısmından bir parmak ilerisine ve yarım parmak ara ile, ezilmiş ve içine kıyılmış yarım demet maydanoz katılmış 200 gram beyaz peynir kullanarak hazırlanmış içten fındık büyüklüğünde parçalara ayrılmış olarak sıraladıktan sonra hamurun başındaki iki parmak uçlarını hafifçe ıslatmalı, sonra da ıslatılmış bu kısmı için üstüne çevirdikten sonra bu hamurdan tırtilla dört köşe ya da yarım ay gibi küçük şekiller kesmelidir.

4 Daha sonra elde edilen bu hamurları, içinde kaynar bir halde 12 bardak tuzlu su olan tencereye atarak, hamurlar yumuşak bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı 10 dakika haşlamalı, sonra da bu hamurları kalın delikli bir kevgirden geçirdikten sonra bunları iyice süzölmüş olarak tabağa alarak, üstüne sıra ile kızdırılmış 3 silme çorba kaşığı sadeyağ, ya da margarin, çatalla dövölmüş, sonra da yarım kahve fincanı su katılarak, hafifçe sulandırılmış 250 gram yoğurt gezdirmeli ve servis yapmalıdır.