



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRUHİ

Elif Korkmazel

3 su bardağı un
1 yumurta
1 kahve fincanı su
Tuz
8 su bardağı su (mantıları haşlamak için)
5 çorba kaşığı sıvı yağ
100 gr beyaz peynir
Yarım demet maydanoz

Kaba unu koyun ve ortasını açıp yumurtayı, tuzu ve suyu ekleyin. Kulakmemesi yumuşaklığında bir hamur yoğurun. Hamurdan yumurta iriliğinde bezeler yapıp üzerine nemli bez örterek 20 dakika dinlendirin. Sonra bezeleri zeminde 1mm kalınlığında açın. Yufkaları 2 cm kareler halinde kesin. Peynir ezerek, içine kıyılmış maydanoz ekleyip karıştırın. Karelerin bir köşesine peynirli harçtan koyun ve kareleri üçgen kapatarak kenarlarını parmak uçlarıyla bastırıp yapıştırın. Boşta kalan uçları birleştirin. Bir tencereye 8 bardak suyu koyup kaynatın, içine 1 çorba kaşığı sıvı yağ ve tuz ekleyin. Manti hamurlarını tencereye aktarıp yumuşayana dek iki partide haşlayın. Pişen mantıyı delikli kepçeyle servis tabağına aktarın. Bir tavaya sıvı yağı kızdırarak mantıların üzerine dökün. Sonra da servise sunun.