



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PİRÜHİ

Ergun Köknar

500 gr. irmik  
6 kaşık katıyağ  
2 su bardağı yoğurt  
1 bardak süt  
2 adet yumurta  
250 gr. beyazpeynir  
1 demet maydonoz  
Yeterince tuz, haşlama suyu, sıvıyağ

İrmiği hamur tahtasına eleyerek ortasını havuz gibi açınız. 2 adet yumurta kırarak ılık suyla sert bir hamur yoğurunuz. Hamurun üstünü nemli bezle örterek serin bir yerde bir saat dinlendiriniz. Hamurdan aldığınız bezeleri, 10 santim çapında 3-4 mm. kalınlığında, merdaneyle açınız. İçine ince kıyılmış maydanozu karıştırınız, beyaz-peynirden bir parça alarak koyunuz. Tatar-böreği yapar gibi kapatınız. Bir tencerede tuzlu, sıvıyağlı su kaynatınız, iyice kavna-yınca yaptığınız börekleri, bu suya atıp haşlayınız. Hamurlar yumuşayınca kadar pişiriniz. Bir kevgirle sudan alıp, süzdükten sonra servis tabağına koyunuz. Üzerine sulandırılmış yoğurt dökerek ikram ediniz.

Not: İsteyenler yoğurdun üzerine eritilmiş tereyağı dökebilirler.

---