



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİRUHİ

2 su bardağı tulum peyniri rendesi
2 çorba kaşığı sıvıyağ
2 çorba kaşığı tereyağı
2 su bardağı un
2 yumurta
1 çay kaşığı limon suyu
1 su bardağı çekilmiş ceviz içi
1 çay kaşığı Pul biber
Tuz, karabiber
1 demet maydanoz
1 soğan

Tulum peynirini bir kaseye ufalayın. Maydanozu ayıklayıp yıkayın. İnce ince kıyın. Soğanı soyup piyazlık doğrayın. Karıştırıp iç malzemesini hazırlayın. Unun ortasını açın. Çırpılmış 2 yumurta, 1 kaşık sıvıyağ, 1 kaşık tereyağı yarım kahve fincanı su, limon suyu ve tuzu ilave edip yoğurun. Nemli bezle örtüp 20 dakika dinlendirin. Hamuru ikiye bölüp yufka şeklinde açın. Peynirli karışımdan fındık büyüklüğünde parçalar koparıp yufkanın üzerine kare şeklinde kesilecek şekilde aralıklı dizin. Yumurta akını çırpıp yufkanın boş kalan kısımlarına sürün. Diğer yufkayı üzerine kapatın. Kare şeklinde bıçak ile kesin. 4 bardak su, tuz ve 1 bardak sıvıyağ kaynatın. Kaynayan suya hamurları atın. Süzerek tabağa alın. Tereyağında cevizi kavurun. Servis tabağındaki hamurların üstüne dökün.
