



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PİRUHİ

### MALZEMESİ:

- 1 kg. un
- 10 adet yumurta
- 2 çay kaşığı tuz
- 1/2 kg. buğday nişasta (hamur açmak için)
- 250 gr. SANA
- 1/2 kg. domates
- 1 kg. yoğurt
- 1/2 kg. beyaz peynir (tuzu alınmış)
- 1 demet dereotu (ince doğranmış)
- 1 demet maydanoz 50 gr. un
- 2 yumurta sarısı

Mermerin üzerine unu eleyip ortasını havuz gibi açın. İçerisine yumurtaları, tuzu ilave edip, birlikte iyice yoğurup, hamur haline getirin. Üzerine ıslak bir bez örterek 30 dakika dinlendirdikten sonra 100 gr.lık parçalar halinde ayırın, avucunuzun içi ile yuvarlayıp üzerine un serpin. Merdane ile her hamuru takriben 60 cm. çapında açın. Açtığınız yufkayı yumurta akı ile yumurta-layıp içine dereotu, maydanoz ile karıştırılmış beyaz peyniri küçük küçük parçalar halinde koyun. İkinci bir yufkayı üzerine kapatıp üçgen şeklinde veya ay şeklinde küçük parçalar halinde kesip hafif tuzlu suda haşlayın. 7-8 dakika haşlandıktan sonra SANA ile sote edip üzerine süzme yoğurt dökün. Kabuğu soyulup doğranmış domatesleri SANA ile çevirip sos haline getirerek üzerine dökün. Sıcak sıcak servis yapın.