



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PÖRÜŞKE (KARABÜK)

1-1,5 kg undan hazırlanmış katı hamur
1 kase çökelik veya kıyma veya yağda pişirilmiş 3-4 yumurta
Sarımsaklı Yoğurt
Tereyağ
Nane

Hamur pözü (pazı) haline getirilip ekmek açar gibi ama kalın olarak açılır.3 parmak genişliğinde boydan boya dilimlenir. Kesilen malzemeye dokunulmadan tekrar diğer taraftan da boydan boya kesilerek kare şekline gelmesi sağlanır. Her kare hamur içine 1 çay kaşığı hazırlanan malzemeden konularak köşeden köşeye muska (üçgen) şeklinde kapatılır ve uçları bastırılarak yapıştırılır. Büyükçe bir tencerede kaynayan suyun içine bu malzeme teker teker bırakılır. 3-4 taşımak pişirdikten sonra suyu süzülür. İsteğe göre üzerine nane, sarımsaklı yoğurt, kızartılmış tereyağı, gezdirilerek servis yapılır.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 10.05.2023