



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PÖRÜŞKE (KASTAMONU)

1 kilogram un  
Tuz  
Aldığı kadar su  
1 kase lor  
Tereyağı

Unu eleyerek yoğurma kabına alın.

Tuzu da una ilave edin.

Azar azar ılık su ekleyerek hamuru yoğurmaya başlayın.

Mantı hamuru kıvamına geldiğinde 15 dakika kadar dinlendirin.

Dinlenen hamuru bezelere ayırıp kalınca açın.

Yufkaları üç parmak genişliğinde kareler halinde kesin.

Ortalarına lor koyup üçgen şeklinde katlayın.

Bir tencerede suyu kaynatıp içine bir miktar tuz ekleyin.

Hamurları suya teker teker atıp haşlayın.

Suyunu süzdüğünüz hamurları bir tepsiye alıp üzerine kızdırdığınız tereyağını gezdirin.

Sıcak servis yapın.

