

PİRUHİ

Malzemesi:

- 150 gr. tereyağı (10 çorba kaşığı.)
- 250 ml. Yoğurt
- 5 diş sarımsak (havanda dövülmüş).

Harcı için:

- 45gr. tereyağı (3 çorba kaşığı.)
- 250gr. soğan (ince kıyılmış), (3 orta boy)
- 300gr. kuzu kıyması.

Hamuru için:

- 2 adet yumurta
- 250 ml. soda (1 su bardağı)
- Tuz
- 500gr. un (4 su bardağı).

Yapılışı:

- 1) Harcı hazırlamak için tereyağını tavada eritin. Yağ kızınca soğanı içinde pembeleşinceye kadar kavurun. Kavrulmuş soğanı kıymaya katıp, karıştırarak harcı tamamlayın.
- 2) Yumurtaları bir yoğurma kabının içine kırıp, sodayla birlikte çırpın. Tuzu ve unu katıp yoğurarak, yumuşak ve pürüzsüz bir hamur hazırlayın. Hamuru dört topağa ayırıp yuvarlayın ve unlayın. Her bir topağı yufka inceliğinde açıp, 4 cm .'lik karelere bölün.
- 3) Hazırladığınız kıymalı harçtan fındık büyüklüğünde parçalar alarak karelerin ortalarına yerleştirin. Karenin bir ucunu diğerine birleştirip muska biçiminde kapatın ve kenarlarını bastırın. Bütün hamurları bu biçimde hazırlayıp tepsiye dizin.
- 4) Tencerede bol tuzlu su kaynatıp, piruhileri içine atın. Ara sıra karıştırarak 10 dakika haşlayın. Süzdürerek sudan alıp, bir sahana yerleştirin.
- 5) Tereyağını tavada kızdırın. Yoğurdu dövülmüş sarımsak ile çırpın. Kızgın yağı sahandaki piruhilerin üzerlerine gezdirin ve yanında sarımsaklı yoğurt ile servis yapın.

Not: Piruhilerin içi, kıymalı harç yerine, peynir ve ince kıyılmış maydanozun ezilerek karıştırılmasından oluşan peynirli harç ile de doldurulabilir.

Kaynakça

- AKKOR, Y. E. (2014). *Gelenekselden Evrensele Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Alfa Basım Yayım Dağıtım.
- ŞAVKAY, T. (2000). *Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Şekerbank Yayınları.