

Karabük Perohi

Toplam 107 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 22 dk 6 kişilik Zor ~430 kcal Açılış 16/10

Karabük perohisi, yumurtalı hamura peynirli iç koyup haşlayan, üstüne salçalı tereyağ ve ceviz gezdiren yöresel mantı çeşididir.

Malzemeler

- 3 su bardağı Un
- 1 adet Yumurta
- 0.8 su bardağı Ilık su
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 250 gr Beyaz peynir
- 1 adet Kuru soğan
- 0.3 demet Maydanoz
- 3 yemek kaşığı Tereyağ
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 0.5 su bardağı Ceviz içi
- 1 tatlı kaşığı Kuru nane

Yapılışı

1. Un, yumurta, ılık su ve tuzun yarısını yavaş yavaş bir hamur yoğurun.
2. Hamuru 30 dakika örtülü dinlendirin.
3. Beyaz peyniri ezip ince doğranmış kuru soğan ve maydanozla karıştırın.
4. Hamuru ince açılıp 6 cm karelere kesin.
5. Peynirli içi karelere paylaştırıp üçgen kapatıp kenarları sıkıştırın.
6. Perohileri tuzlu kaynar suda 7 dakika haşlayın.
7. Tereyağı domates salçasıyla 3 dakika kavurun.
8. Haşlanan perohileri salçalı tereyağı ceviz içi ve kuru nane ile servis edin.

PÜF NOKTASI

Hamuru dinlendirmek karelerin haşlama suyunda açılmadık kapanmasını engeller.

SERVİS ÖNERİSİ

Ceviz, kuru nane ve salçalı tereyağı üstte kalacak şekilde servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

Süt

Kuruyemiş