

# Safranbolu Peruhi

Toplam 54 dk

Hazırlanma 40 dk · Pişirme 14 dk

5 kişilik

Orta

~390 kcal

Açılış 16/10

Safranbolu peruhi, yumurtalı hamur karelerini naneli süzme yoğurtla doldurup haşlayan ve kızgı tereyağla kızdırılan mantı benzeri yemektir.

## Malzemeler

- 4 su bardağı Un
- 2 adet Yumurta
- 1 su bardağı Su
- 1.5 su bardağı Süzme yoğurt
- 1 tatlı kaşığı Kuru nane
- 3 yemek kaşığı Tereyağı
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz

## Yapılışı

1. Un, yumurta, su ve tuzun yarısını hamur yoğurun.
2. Hamuru 20 dakika kapalı dinlendirin.
3. Süzme yoğurt, kuru nane ve kalan tuzu karıştırın.
4. Hamuru açılıp 5 cm kareler kesin.
5. Her kareye naneli yoğurt koyup üçgen kapatın.
6. Peruhileri kaynar suda 8 dakika haşlayın.
7. Tereyağı 2 dakika köpürtüp süzülen peruhilerin üstüne gezdirin.

### PÜF NOKTASI

Süzme yoğurdu nane ile koyu tutmak peruhinin haşlama suyunda açılması için önemlidir.

### SERVİS ÖNERİSİ

Üzerine kızgı tereyağı gezdirip sarımsaklı yoğurt eklemeyen sade servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta