



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Müttevazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

PİLAHUR



- 2 Adet yumurta
- 2 Su bardağı ılık su
- Alabildiği kadar un
- 1 Çorba kaşığı salça
- 3 Adet olgun domates
- 2 Çorba kaşığı sıvıyağ
- 1 Şu bardağı dolusu rende peynir
- 8 - 10 Dal maydanoz
- 1 Çorba kaşığı tuz

- # Un, yumurta, su, tuz birlikte yoğrulur, biraz sert bir hamur elde edilir.
- # Hamur yarım saat dinlendirildikten sonra tek büyük bir yufka açılır.
- # Yufkadan 2x2 cm. büyüklüğünde kareler kesilir, arasına maydanozlu peynir konur, üçgen şeklinde kapatılır.
- # Yağlanmış kuru fırın tepsisine dizilir, 180 derece fırına verilir.
- # Mantılar fırında pişerken, bir tavaya yağ konur, biraz ısınınca üzerine rende domates eklenir.
- # Domates pişince salça ve tuz konur. Kıvamı koyu olursa, yarım bardak kadar sıcak su eklenebilir.
- # Fırından çıkan kızarmış mantıların üzerine sıcak olarak domatesli sos gezdirilir.
- # Sıcak olarak servis yapılır.

Not: Pilahur, Kayseri usulü değişik bir mantıdır.