



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər© Azərəcə Yemək Tərifləri

## Pilahur

Pilahur



2 Ədəd yumurta  
2 Stəkan ilik su  
Alabidiyi qədər un  
1 Yemək qaşığı tomat  
3 Ədəd sağlam pomidor  
2 Yemək qaşığı dur yağ  
1 Stəkan dolusu rəndə pendiri  
8-10 Dal cəfəri

- # Un, yumurta, su, duz birlikdə yoğrulur, biraz sərt bir xəmir əldə edilir.
- # Xəmir yarım saat dinləndirildikdən sonra tək yekə bir yufka açılır.
- # Yufkadan 2x2 sm. yekəliyində kvadratlar kəsilir, arasına cəfəri pendir qoyulur, üçbucaq şəklində qapadılır.
- # Yağlanmış quru fırın məcməyisinə düzülür, 180 dərəcə fırına verilir.
- # Mantılar fırında bişərkən, bir tavaya yağ qoyulur, biraz qızınca üzərinə rəndə pomidor əlavə olunur.
- # Pomidor bişincə tomat və duz qoyulur. Qıvamı qoyu olursa, yarım stəkan qədər su əlavə olunur.
- # Fırından çıxan qızarmış mantıların üzərinə isti olaraq pomidorlu sos gəzdilir.
- # İsti olaraq servis yapılır

Not: Pilahur, Kayseri üsulu dəyişik bir mantıdır.