



## Pilahur - eine Maultaschenform

Pilahur



2 Eier  
2 Gläser lauwarmes Wasser  
Aufnehmbare Menge Mehl  
1 EL Tomatenmark  
3 reife Tomaten  
2 EL Öl  
1 Glas geriebene Käse  
8-10 Petersilienzweige  
1 EL Salz

- # Mehl, Eier, Wasser und Salz in einer Schüssel zusammenkneten bis man einen festen Teig erhält.
- # Teig eine halbe Stunde ruhen lassen und danach einen Blätterteig ausrollen.
- # Aus dem Yufka 2X2 cm kleine Quadrate ausschneiden und Käse-Petersilienmischung in die Mitte geben und zu einem Dreieck zusammenfalten.
- # In eine eingefettete Backform legen und bei 180 Grad in den Backofen geben.
- # Während die Maultaschen kochen in einen Topf Öl erhitzen und geriebene Tomaten hinzugeben.
- # Wenn die Tomaten gebraten sind Tomatenmark und Salz dazugeben. Wenn man eine dickflüssige Konsistenz erhält, dann einen halben Glas warmes Wasser hinzugeben.
- # Maultaschen aus dem Backofen nehmen und die heiße Tomatensoße drübergießen.
- # Warm servieren.

**Tipp:** Pilahur ist eine spezielle Zubereitung von Maultaschen, die der Region Kayseri angehört.