



## Pilahur

Pilahur



2 pezzi uovi  
2 tazze di acque calde  
Uno come si può;  
1 cucchiaio di concentrato di pomodoro  
3 pezzi pomodori maturi  
2 cucchiai di olio vegetale  
Formaggio grattugiato 1 bicchiere pieno.  
8-10 Dal prezzemolo  
1 cucchiaio di sale

- # Si mescolano bene farina, uova, l'acqua e salesì avrà un impasto un pò duro.
- # Dopo che riposato per 1 ora si apre una piedina grande.
- # Si tagliano dalla piedina i pezzi grandezze 2x2 cm e tra di questi si mettono formaggio con prezzemolo, si piegano come triangolo.
- # Si inseriscono nel vassoio da forno oliato e si inseriscono nel forno riscaldato a 180 gradi.
- # Questi durante cucinare nel forno , si mette olio in una padella e sopra dopo aver riscaldato si aggiunge pomodoro tritato.
- # Dopo cucinato il pomodoro si aggiungono salsae sale. Se addensanti e solido si aggiunge mezzo bicchiere d'acqua.
- # Sopra dei pani che tolto da forno si mette la sosa calda.
- # Si servirsi a caldo.

Nota: Pilahur è un manti speciale della zona di Kayseri.