



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

PUF BÖREĞİ

250 Gr Un
1 Adet Yumurta
1/2 Çay Bardağı Ay çiçek Yağı
2 Çorba Kaşığı Yoğurt
1/2 Paket Kabartma Tozu
1 Su Bardağı Su
100 Gr Beyaz Peynir
Maydanoz
Kızartmak İçin:
Ay çiçek Yağı

Unun ortasını açın. İçine yumurta, yoğurt ve ay çiçek yağını koyun. Kabartma tozunu ve suyu ekleyip karışımı hamur haline getirin. Üzerine bir bez örterek 15 dk dinlendirin. İçi için peyniri elinizle ufalayın. Dilediğiniz miktarda maydanozu ince ince kıyarak peynire ekleyin. Dinlenen hamuru altı eşit parçaya bölün. Bu parçaları tabak büyüklüğünde açın. Aralarını yağlayarak üçer üçer üst üste koyun. Üçlü parçalardan birini alıp oklava yardımıyla açabildiğiniz kadar ince açın. Yufkanın yansına hazırladığınız peynirli içten koyun. Yufkanın kalan yarısını peynirli harcın üzerine kapatın. Kenarlarını elinizle bastırın. Bıçak yardımıyla üçgen parçalar kesin. Üçgenlerin açık kısımlarını tekrar elinizle bastırın. Diğer üçlü parçayı da aynı şekilde hazırlayın. Bol yağda iki tarafı pembeleşinceye kadar kızartın.

[ML® Mektup Böreği için tıklayın](#)