PUF BÖREĞİ

4 su bardağı un
2 kaşık margarin
1 yumurta
2 kaşık yoğurt
1,5 çay kaşığı tuz
Yarım kalıp beyaz peynir
Maydanoz
Dereotu
2 bardak ayçiçek veya zeytinyağı (kızartmak için)

Un elenir, ortasına yoğurt, yumurta, tuz, yarım bardak kadar su konup yoğrulur. Özleştirilip 15 parçaya bölünür. Yaş bez altında dinlendirilir.
Her parça 10 cm açılıp araları margarinle yağlanır. (Az erimiş yağ karıştırarak krem gibi beyazlatılacaktır.)
5 hamur üst üste konur ve üç grup yapılır. En üstler yağlanmaz.
Her parça 2 mm. inceliğinde açılır. Peynir-maydanoz karışımı küme küme konup üzeri hamurla kapatılır. Kapakla kesilir.
Kızgın yağda hafif hafif sallayarak kızartılır. Fazla yağı çekmesi için kağıt üzerine çıkarılır.

ML® Puf Böreği için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:1468 • adı:Puf Böreği • gönderen:Hiç Kimse • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:58