



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## PUF BÖREĞİ

2 su bardağı un  
1 çay kaşığı tuz  
1 çay kaşığı kabartma tozu  
1 su bardağı su  
1 çorba kaşığı limon suyu  
100 gr. margarin  
İçerik için;  
ezilmiş beyaz peynir  
Kızartmak için;  
Sıvıyağ

Kulak memesi yumuşalığında hamur yapılır. Dört parçaya bölünür, her biri tatlı tabağı kadar açılır, aralarına erimiş margarin sürülür, üst üste konur. Buzdolabında 20 dakika margarinin donması için bekletilir. Daha sonra oklavayla olabildiğince büyük açılır, su bardağı ağızıyla kesilir, iç kour, poğaça gibi kapatılır, kızgın yağda pembe renkte pişirilir.

[ML® Sucuklu Milföy Böreği için tıklayın](#)

---