



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PUF BÖREĞİ

2 adet yumurta
1 ay bardağı ayçiçek yağı
1 ay bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiğı kadar un
Yağlamak için:
eyrek paket margarin
İçi için:
Yarım küçük kalıp beyaz peynir
Yarım demet maydanoz
Kızartmak için:
2 su bardağı ayçiçek yağı

Hamur malzemesiyle orta sertlikte bir hamur yoğrulur, 20 dakika dinlendirilir. Sonra hamur olabildiğince ince açılır. Yüzeyine erimiş margarin sürölür, katlanır. 15 dakika dinlendirdikten sonra tekrar açılır. Yufka aida bardağı ağızyla yuvarlak kesilir. Yuvarlakların yarısına yeteri kadar iç konur, poğa gibi kapatılır. Kenarlarına iyice bastırılır. Kızgın yağda altın rengi kızartılır, kağıt havluya çıkarılır.

[ML® Çizik Börek için tıklayın](#)