PASTIRMALI PUF BÖREĞİ

3 Su bardağı un
5 Su bardağı sıvıyağ
3 Çorba kaşığı margarin
2 adet yumurta
Çeyrek limon suyu
2 Çay bardağı su
İçi İçin;
1 adet ince kıyılmış soğan
3 çorba kaşığı margarin
250 gr pastırma
tuz karabiber

Tava içinde yağ ve soğanı yumuşatın. Doğranmış pastırmayı koyup karıştırın, 1 çay bardağı su ekleyip 5 dakika kaynatın ve ateşten alın. Tuzu ve karabiberi ilave edin.
Mermerin ya da masanın üzerine elenmiş unu koyup ortasını yuvarlak açın. İçine yumurtaları, limon suyunu, tuzunu suyunu koyun ve ezerek karıştırın. Hamuru top haline getirin ve üzerini örterek biraz bekletin. Hamuru tekrar yoğurup 3 parçaya ayırıp, parçaları merdane ile tabak büyüklüğünde açın. En altta olanan diğerinden 2 -3 santim büyük açın. Önce alttaki parçaya margarin sürün. Diğerine diğer parçayı koyup aynı şekilde yağlayın. Diğer parçayı da en üste koyarak alttaki hamuru fazlalarını üzerine doğru kıvırın. Alt üst yapıp bezle örtülü şekilde 10 dakika dinlendirin. Hamuru ucundan oklavanın ortasına sararken unlayın. Oklavanın ucundan bastırarak ileri geri yuvarlayın. Masanın üzerine açın Tekrar diğer istikamette aynı şekilde oklavaya dolayıp masa üzerinde ileri geri yuvarlayarak hamuru yapıştırmadan 3 mm. kalınlığında açın. Açılan hamurun üzerine iki parmak ara lie malzemeyi sıralayın. Fırça ile ıslatıp önünüzdeki ucu malzeme üzerine kapatın. Düz yuvarlak tabak ile istediğiniz şekilde hamuru kesin. Ocakta bulunan kızgın yağın içine tek tek atın. Açık kahverengi hale gelince çıkarın.

ML® Puf Böreği için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:118 • adı:Pastırmalı Puf Böreği • gönderen:gülbin • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:51