



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ PUF BÖREĞİ

4 su bardağı un
2 yumurta
1 paket kabartma tozu
tuz
sıvı yağ (kızartmak için)
peynir
ince kıyılmış maydanoz

Unun ortası açılıp yumurtalar tuz, kabartma tozu, su ilavesiyle yoğrulur. Hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar koparılıp elde yuvarlanıp şekillendirdikten sonra merdane yardımıyla 2 yufka kalınlığında açılır. İçine peynir, maydanoz koyup D şeklinde kapatılır. Kapatılan kısım yapışması için rulet veya bıçakla muntazam bir şekilde kesilir. Tavada ve kızgın sıvı yağda kızartılır.

[ML® Yumurta Böreği için tıklayın](#)