



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PUF BÖREĞİ

Tencereye 1 yumurtayı tepesinden delip akıtınız. Aynı yumurta kabuğu ile, 2 yumurta dolusu su, 2yumurda dolusu zeytinyağ-margarin karışımı, 1 yumurta dolusu sirke, 1 tutam tuz ve aldığı kadar un ile orta yumuşaklıkta bir hamur yapınız. 40 parçaya ayırıp 5- 6 cm. çapında açınız. Peynirli iç koyup kapatarak yağda kızartınız. (Aynı hamur tuzsuz hazırlanıp, parçaların içine, ceviz, şeker, tarçın karışımı koyarak kızartıldıktan sonra pudra şekerle bulanabilir.

[ML® Otuzaltı Börek için tıklayın](#)