



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PUF BÖREĞİ

2 su bardağı un
2 adet yumurta
1/2 su bardağı margarin ve sıvıyağ
250 gr. beyaz peynir
Tuz

Öncelikle un, yumurta, tuz ve biraz suyla bir hamur yapın. Hamuru ikiye ayırıp her bir parçayı merdaneyle açın. Yufkaları yağlayıp, bohça gibi katlayın ve tekrar açın. Açtığınız yufkanın üzerine ezdiğiniz peyniri top top koyup, diğer yufkayla üstünü kapatın. Hazırladığınız böreği peynirler akmayacak şekilde ruletle kesip, kızgın yağda kızartın.

[ML® Yozgat Böreği için tıklayın](#)