



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PUF BÖREĞİ

2 bardak un
1 su bardağı sadeyağ (böreği kızartmak için)
4 çorba kaşığı yapılmış börek yağı
Çeyrek bardak su
1 adet yumurta
250 gram beyazpeynir
Yeteri kadar maydanoz
Tuz

Hamur tahtası üzerine iki bardak un elenir, ortası havuz gibi açılır. İki kaşık un, hamuru açarken kullanmak için bir kenara konur. Unun ortasına bir yumurta, bir kaşık yağ, su konup karıştırılır. Un ağır ağır yedirilerek hamur yoğrulur. İki el arasında hamur ileri geri ezilerek uzatılır (fazla ezilmeyecek, hamur kırılmıyacaktır.) Rutubetli bir bezle hamur örtülür. Bir süre bekledikten sonra hamur iki el arasında sağa sola yoğun olarak uzatılır. Altı parçaya bölünür. Her parça üzerine hafif un serpip ince açılır. Hazır yapılmış börek yağı altı hamura sürülür ve yağla hamurlar üst üste getirilir. Tek hamur haline gelmiş olur. Etrafı bastırılır, üzerine bez kapanır. Biraz beklettikten sonra oklava ile hamur ince açılır. Maydanozlu beyazpeynir üç parmak ara ile yeteri kadar konur. Hamurun önünden peynirin üstüne katlanır. Sahan kapağı ile ya da hamur kesme aletiyle dört köşe, dikdörtgen, bklava şeklinde kesilir. Böylelikle hamur tamamlanır. Üzerine bez örtülür, yeneceği zaman, bir bardak kızgın yağda dört beş tane atılıp ve daima karıştırılıp hemen yağdan çıkarılır. Böylelikle börek servise hazır olur.