PUF BÖREĞİ

300 gr. unu 1 adet yumurta sarısı, tuz, 50 ml. su ve 10 gr. tereyağı ile bir kapta yoğurup hamur yapın. 20 dakika dinlendirip yuvarlak olarak açın. 200 gr. beyaz peyniri 1 adet yumurta akı ve 1/2 demet ince kıyılmış maydanoz ile ezerek karıştırın, harç hazırlayın, iki cm. ara ile peynirli karışımı hamurun yarısına paylaştırın. Hamurun kalan bölümünü de peynirli harcın üstüne kapatıp kesin. 100 ml. kızgın yağda kızartın. Sıcak olarak servis yapın.

ML® Bonbon Böreği için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:8588 • adı:Puf Böreği • gönderen:süzük • indirme tarihi:29.03.2024 - 17:58