



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PUF BÖREĞİ (PEYNİRLİ)

500 gr. un
2 kaşık yağ
250 gr. beyaz peynir
1/4 demet maydanoz
1 yumurta tuz
karabiber
kızartmak için yağ

Unu hamur tahtasına eleyiniz. Kenarlarına tuz, ortasına 1 kaşık yağ koyup 1 yumurta kırıp ılık suyla kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapınız. İyice özleştirdikten sonra 1,5 ceviz büyüklüğünde parçalara ayırınız. 10 dakika dinlendiriniz. Bezeleri 10-15 cm. dairelere açıp üzerine kalan yağı eritip sürünüz. 4-5 tanesini üstüste koyunuz, en üstekini yağlamayınız. Bütün bezeleri bu şekilde hazırlayınız. Donan grubun birini alarak hepsini birden 2 mm. incelikte açınız. Kıyılmış maydanozla ezilmiş peynirle iç hazırlayıp, içi dairenin üst kenarına koyup üstünü hamurun kenarı ile içlerin üzerini tamamen kapatınız. Nemse kalıbıyla veya bardakla yarım dairelere kesiniz. Kızdırılmış sıvı yağda pembe renkte kızartılıp kağıt yayılmış tepsiye alınız, sonra servis tabağına muntazam koyunuz. Sıcakken servis yapınız.

[ML® Katmerli Börek için tıklayın](#)



Fotoğraf "jülide bakan" tarafından gönderildi. 25.05.2018