



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PUF BÖREĞİ (VEJETARYEN)

Vejetaryen Türk Mutfağı
Kültür ve Turizm Bakanlığı

3 bardak un
1/2 bardak su
1 yemek kaşığı sıvı yağ (Hamur için)
1 yumurta sarısı
2 yemek kaşığı tereyağı (Hamur için)
1 tatlı kaşığı tuz
1 bardak sıvı yağ (Kızartma için)
İçi:
1 bardak ufalanmış beyaz peynir
1/2 bardak kıyılmış maydanoz
1 yumurta (çirpilmiş)

Hamurun Yapılışı

Unu geniş bir kaba koyup ortasını havuz gibi açın, tuzu, suyu yumurta sarısını, 1 yemek kaşığı sıvı yağ ekleyerek yumuşak bir hamur yapın. Üstünü kapatıp 10 dakika dinlendirin. Unlanmış bir zeminde oklavayla hamuru açın. 25 cm. çapında açıldığında ince bir oklava alın. (2,5 kalınlığında)ve hamurun çapı 50 cm kadar olana kadar hamuru açmaya devam edin. İnce bir hamur tabakası (2,5 milimetre kadar) elde etmek için oklavanın 2,5 cm kalınlığında olması gerekir. Bunu yapabilmek için hamurun üstüne un serpip bir ucunu oklavanın kenarına sarıp kapatıp tekrar açın sonra hamuru çevirip değişik açılardan açarak hamurun her tarafını eşit şekilde düzleştirin. Şimdi küçük bir tencerede tereyağını eritin, kahverengi olmadan iyice eriyip kızdığında ocağın üstünden alın ikinci yemek kaşığı dolusu tereyağını ekleyin iyice bastırarak erimesini sağlayın, bu işlem ateşin üstünde olmamalıdır. Sonra bu yağı geniş bir daire biçimindeki hamurun üzerine eşit bir şekilde sürün ve hamuru 4'e bölün, her birini üstüste gelecek şekilde yerleştirip dolapta 1 saat bekletin. Yağlanmış hamuru top haline getirin ve sonra daha küçük toplara bölün. Önce birini sonra ötekini unlanmış un tahtasının üstüne koyup 50 cm çapında açın. Sonra 10 cm büyüklüğünde daire biçiminde çıktığı kadar kesip içine (tatlı kaşığı) harcı koyun ve yarım ay biçiminde katlayın, uçlarını ıslak parmaklarınızla bastırıp birleştirin. Hamurun tümü açılıp kesildiğinde ve harcı konduğunda bir bardak sıvı yağ (herhangi bir bitkisel yağ olabilir) ısıtın, yağ iyice kızdığında 3 ya da 4 tane yarım ay biçimindeki hamurları içine atın (kızartma tencereniz büyükse daha fazla koyabilirsiniz) her iki tarafı altın renginde kızartıp kabarcıca kadar bekleyin. Sıcakken servis edin. 2 düzine kadar çıkar.