



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÖĞÜRTLENLİ PUFLAR

<https://www.elele.com.tr>

8 milföy hamuru
1 su bardağı böğürtlen
1 paket vanilya
2 yemek kaşığı toz şeker
Üzeri için:
Pudra şekeri

Milföy hamurlarını derin dondurucudan çıkartarak 15-20 dakika oda ısısında bekletin. Merdane ile hafif inceltin. Böğürtlenleri bir kaseye alıp vanilya ve toz şeker ekleyerek harmanlayın. Hamurların içlerine üçer tane böğürtlen yerleştirip kapatın. Kenarlarına çatalla bastırın ve yağlı kağıt serili tepsiye dizin. Üzerlerine bıçakla kesikler yapın. 200 dereceye ayarlı fırında kızarıncaya kadar pişirin. Üzerine pudra şekeri serpiştirip ılık servis yapın.

