



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DEREOTLU PUF BÖREKLER

4 adet yufka  
1 demet dereotu  
3 adet yumurta  
Kızartmak için  
Sıvı yağ

Öncelikle yumurtaları iyice çırpın. Dereotunu yıkayıp ince bir şekilde kıyın ve yumurtaların içine ekleyip karıştırın. Yufkalardan birini tezgâha yayıp üzerine yumurtalı dereotlu karışımdan birkaç kaşık süsün. Her yerine yayın. Üzerine bir yufka daha yerleştirip yavaşça rulo şeklinde sarın. Diğer iki yufkaya da aynı işlemi yapın ve buzdolabında 1 saat kadar bekletip dilimlere kesin. Yağda kızartıp servis tabağına alın. İstenirse fırında da pişirilebilir ama yağda kızarıncı puf puf kabarıyor.