



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## DOMATESLİ PUF BÖREĞİ

1 adet ekmek hamuru  
2 adet domates  
125 gr yağsız beyaz peynir  
1 çorba kaşığı un  
1'er çay kaşığı tuz karabiber

Ekmek hamurunu un serpilmiş zemine alıp birkaç kez yoğurun. Zemini ve hamurun üzerini hafifçe unlayıp oklava ile 2-3 mm kalınlığında açın. Su bardağı ağzı ile yuvarlak hamurlar kesin. Domatesleri soyup küp küp doğrayın. Süzgece alıp 5 dakika süzülmesini bekleyin. Peyniri ufalayıp domateslerle karıştırın. Hazırladığınız hamurların içine domatesli karışımı paylaştırıp yarım ay şeklinde kapatın. Kenarlarını parmak uçlarıyla bastırın. Fırın tepsisini yağlayıp hamurları dizin ve 180 dereceye ayarlı sıcak fırında 5 dakika pişirin. İlininca servis yapabilirsiniz.