



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ PUF BÖREK

<https://pomatsite.blogspot.com.tr>

200 gr hazır ekmek hamuru
2-3 domates
125 gr yağsız beyaz peynir
1 çorba kaşığı un
Tuz
Karabiber

Ekmek hamurunu un serpilmiş zemine alıp bir kaç kez yoğurun. Zemini ve hamurun üzerini hafifçe unlayıp oklava ile 2-3 mm kalınlığında açın. Su bardağı ağız 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 yapın.

