



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ PUF

Fevziye Sürmeli

1-2 yumruk ekmek hamuru
2-3 domates
125 gr beyaz peynir
1 bardak un
Tuz
Karabiber
Kıyılmış fesleğen

Ekmek hamurunun üzerine un serpin ve yoğurun. Zemini de unlayıp oklava ile 3 mm. kalınlığında açın. Su bardağı ya da kase ile yuvarlak hamurlar kesin. Domatesleri soyun. İri iri doğrayın. Süzün. Peyniri iri iri ufalayın. Fesleğen ve domatesler ile karıştırın. Hamurlara karışımı paylaştırıp, yarım ay şeklinde kapatın. Yağladığınız fırın tepsisine dizin. Önceden 180 derece ısıtılmış fırında 5 6 dakika pişirin.

