



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİKLİ PUF BÖREĞİ

500 gram milföy hamuru
2 kaşık margarin
180 gr oda sıcaklığında badem ezmesi
2 yemek kaşığı krema
2 yemek kaşığı taze sıkılmış portakal suyu
6 adet kırmızı erik
2 yemek kaşığı kıyılmış badem

Mutfak tezgahına un serpiştirin. Milföy hamurunu 3 mm. kalınlığında ve 30 cm. eninde bir kare formunda açın. Kareyi altı adet 10X15 cm. ebadında parçalara ayırın. Bu parçaları aralarında biraz boşluk bırakarak fırın tepsisine yerleştirin. Hamur parçalarının kenarlarında çepeçevre 2 cm.lik bir hat bırakarak kalan yerlerini çatalla gelişigüzel delin.

Harcı hazırlarken hamuru buzdolabında bekletin. Badem ezmesi, margarin, krema ve portakal suyunu mutfak robotunda pürüzsüz hale gelene dek çekin.

Erikleri ikiye bölün, çekirdeklerini çıkarın ve her bir yarıyı kalın kalın dilimleyin.

Badem ezmeli harcı kenarlarında 2,5 cm.lik boşluk kalacak şekilde hamurların üzerine yayın.

Erik dilimlerini hamurların üzerine dizin.Üzerine badem serpiştirin. Tepsiyi fırına vererek 20-25 dakika pişirin. Oda sıcaklığında servis yapın.

