



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PUF BÖREĞİ

Emine Beder

4 su bardağı un
1 yumurta
3 çorba kaşığı sirke veya limon suyu
1/2 su bardağı su
1/2 paket margarin veya tereyağ
250 gr\ bevizpevnir veya çökelek
1 demet maydanoz
Kızartmak için:
1,5 su bardağı ayçiçek yağı
2-3 dilim sosis veya 1/4 kangal sucuk

Unun ortasını açıp yumurtayı, suyu, sirkeyi, tuzu ilave edelim. Özleşene dek yoğurup kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edelim. Hamuru 2 eşit beze yapalım ve hamurun üzerine nemli bez örtüp 20 dk. dinlendirelim. Unlanmış zeminde, bir bezeyi mantı yufkası kalınlığında açalım. Erimiş margarinle yufkanın üzerini yağlayalım ve yufkayı rulo yaparak saralım.

Ruloyu 5 cm. aralıklarla keselim. Kesilen parçaların iki uçlarını büzdürelim ve yassıtalım. Merdane ile 0.3 mm. (bıçak sırtı kalınlığında) açalım. Bir taraflarına peynirli maydanuzlu iç koyup diğer tarafını peynirli iç üzerine kapatalım ve çatal kenarı ile bastırarak kenarları kapatalım. Diğer bezeye de aynı işlemleri yapalım. Hazırladığımız börekleri kızdırılmış ayçiçek yağında arkalı önlü kızartalım. Emici bir kağıt üzerine çıkaralım.

Not: Ruloları kestikten sonra uçlarını büzdürüp dik konuma getirin sonra merdane ile açarak yassıltın ve bıçak sırtı kalınlığında inceltin.

