



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI PASTIRMALI PUF BÖREĞİ

Malzemeler

3 su bardağı Bizim Mutfak Un
5 su bardağı Bizim Ayçiçek Yağı
3 çorba kaşığı eritilmiş Bizim Margarin
2 adet yumurta
¼ limonun suyu
2 çay bardağı su
İç Malzeme İçin :
1 adet soğan (İnce kıyılmış)
3 çorba kaşığı Bizim Margarin
½ bağ ıspanak (Haşlanmış, kıyılmış)
100 gr. pastırma (İnce kıyılmış)
Tuz
Karabiber

Hazırlanışı

İç Malzemenin Hazırlanışı :

- Tava içinde yağı ve soğanı yumuşatın.
- Ispanağı, pastırmayı koyup, karıştırın.
- 1 çay bardağı suyu ekleyip, 5 dakika kaynatın ve ateşten alın.
- Tuzu ve karabiberi ilave ettikten sonra lezzetini kontrol edin.

Yapılışı :

- Mermerin veya masanın üzerine elenmiş unu koyup ortasını yuvarlak açın.
- İçine yumurtaları, limon suyunu, tuzunu, suyunu koyun ve ezerek karıştırın.
- Hamuru top haline getirin. Üzerine bir örtü koyarak birkaç dakika bekletin.
- Hamuru tekrar yoğurup, üç parçaya ayırın ve parçaları merdane ile tabak büyüklüğünde açın. En alta koyulana diğerlerinden 2 santim geniş olarak açın.
- Önce alttakine margarini fırça veya elle sürün.
- Üzerine diğer katı koyun, aynı şekilde yağlayın. Diğer parçayı da üste koyarak alttakinin uçlarını üzerine doğru kıvrın.
- Alt üst yapıp, bez örtülü şekilde 10 dakika dinlendirin.
- Hamuru ucundan oklavanın ortasına sararken, un serpiştirin.
- Oklavanın uçlarından bastırarak ileri geri birkaç defa yuvarlayın.
- Masanın üzerine açın. Tekrar diğer istikametten aynı şekilde oklavaya dolayıp masa üzerinde ileri geri yuvarlayarak, hamuru yapıştırmadan 3 milimetre kalınlığında açın.
- Açılan hamurun üzerine iki parmak ara ile iç malzemeyi sıralayın.
- Fırça ile ıslatıp, önünüzdeki ucu malzemenin üzerine kapatın.
- Düz yuvarlak bir tabak ile istediğiniz şekillerde hamurları kesin.
- Ocakta hazır bulunan kızgın yağın içine tek tek atın.
- Açık kahverengi hale gelince çıkarıp servis yapın.