



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMA VE YOĞURT SOSLU PEYNİRLİ PUF BÖREĞİ

Peynirli Puf Böreği 1 paket
Kıyma 500 gr.
SuperFresh Soğan 1 paket
Yeşil biber 2 adet
Büyük boy domates 1 adet
Yoğurt 1 kase
Zeytinyağı 2 yemek kaşığı
Sarımsak 1 diş
Kızartmak için:
Ayçiçek yağı 1 su bardağı

SuperFresh Tatlı Beyaz Soğanı geniş bir tavada zeytinyağı ile birlikte buzu çözülene kadar kavurun. Üzerine kıymayı ilave edip kavurmaya devam edin. Bir süre sonra yemeklik doğranmış biberleri ve rendelenmiş domatesi ilave edip pişirin.

Suyunu çekince ocaktan alın.

SuperFresh Peynirli Puf Böreğini üzerinde yazılan pişirme talimatlarına uygun olarak fritözde yada kızgın yağda pişirin.

Sarımsağı ince ince doğrayıp yoğurtla karıştırın.

Pişen Puf böreklerini bir tabağın kenarlarına dizin. Tabağın ortasına sarımsaklı yoğurdu onun da ortasına kıymalı karışımı koyarak servis edin.

