



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KOLAY PEYNİRLİ PUF BÖREĞİ

1 Kg Yufka  
İç Harcı İçin:  
Beyaz Peynir  
Maydanoz  
Sosu İçin:  
1 Su bardağı Süt  
2 Adet Yumurta  
1 Su bardağı Zeytinyağı

Puf böreğinin ilk önce sosunu hazırlayalım. Geniş bir kaseye zeytinyağını ve sütü boşaltıyoruz. Yumurtaları kırıyoruz. Çırpma teliyle iyice karıştırıyoruz. Ayrı bir kaseye de maydanozu ince kıyıp alıyoruz. Üzerine beyaz peyniri rendeliyoruz. Karıştırıyoruz. Puf böreğimizi hazırlamak için yufkaları üst üste tezgaha seriyoruz. 4 eşit üçgen parçaya kesiyoruz. Üçgen yufkaların üzerine sostan yetecek şekilde kaşıkla gezdirerek döküyoruz. Daha sonra yufkaları ortalarak hazırladığımız iç harcı tüm yufkalara yetecek şekilde paylaşarak yerleştiriyoruz. Daha sonra böreklerimizi kare olacak şekilde katlıyoruz. Kapattığımız yeri altta kalacak şekilde yağlanmış fırın tepsisine diziyoruz. Kalan sosu böreklerin üzerine kaşıkla döküyoruz. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pişiriyoruz.

