



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY PUF BÖREĞİ

Yarım kg un
1 çay kaşığı tuz
1 yumurta
2 kaşık sıvıyağ

Bir miktar suyla sert bir hamur yapın. Yarım saat hamuru dinlendirdikten sonra yemek tabağı büyüklüğünde açın. Peynirli, kıymalı veya istediğiniz herhangi bir harcı açtığınız hamurların içine koyun. Yarım ay şeklinde kapatın. Börekleri kızgın sıvıyağda arkalı önlü kızartın. Yağını çekmesi için kağıt havluya çıkartıp, servis yapın.
