



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY PUF BÖREĞİ

1 yumurta
1/2 kahve fincanı sıvı yağ
16 kahve fincanı un
2 kahve fincanı sirke
4,5 kahve fincanı su
1 paket kabartma tozu
1 çay bardağı erimiş margarin veya tereyağı
1 su bardağı sıvı yağ (kızartmak için)
Tuz
İçerik için;
İstenilen herhangi bir börek içi

Elenmiş unun ortasını havuz gibi açalım. İçine sıvı yağ, yumurtayı, suyu, sirkeyi, tuzu ve kabartma tozunu ekleyerek özlü bir hamur yoğuralım. Hamuru iki eşit parçaya bölüp beze yapalım. Üzerlerine nemli bez örtüp 1/2 saat dinlendirelim. Bezelerden birini unlanmış bir zeminde 0.1 mm. Kalınlığında açalım. Yufkanın üzerini erimiş margarinle yağlayalım. Yufkanın bir ucundan tutup rulo yaparak saralım. Ruloyu 5 cm. eninde parçalar halinde kesip iki ucunu büzelim. Hamurun büzülen kısımları alta ve üste gelecek şekilde dik konuma getirip merdane ile 0.3 mm. Kalınlığında açalım. (Diğer bezeyi de aynı şekilde hazırlayalım.) Hamurların bir kenarlarına börek içini yayıp diğer kenarlarını üzerine kapatalım. Hamur kenarlarını tırnak uçlarıyla bastırarak kapatalım. Hamurları kızdırılmış sıvı yağda arkalı önlü kızartarak emici bir kağıt üzerine alalım.