



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LABNELİ PUF BÖREĞİ

Aytaç Köse

2.5 su bardağı un (200 gr.lık bardakla)

200 gr. lık labne peynir

1 tane yumurta

1 çay bardağı sıvıyağ

1 tatlı kaşığı tuz

İç malzemesi:

Beyaz peynir (ezine kullandım)

Üzeri için:

Susam

Sıvıyağ ile labne peyniri iyice çırpılır.Yumurta eklenip tekrar çırpılır.

Tuz ve un da eklenerek iyice yoğrulur.Çok yapışkanlığını almak için hafif un serpebilirsiniz.Ele yapışmayan yumuşak bir hamur elde ettikten sonra nemli bir bez örtülür ve 10 dk dinlendirilir.

Hamurdan cevizden biraz büyük parçalar kopartılır.Avuç içinde açılıp ufalanmış peynir konur ve yarım daire şeklinde kapatılır.Ben pastane poğaçası büyüklüğünde yaptım ve bu miktarla 8 tane çıktı.

Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizilen böreklerin üzerine yumurta sarısı sürülüp susam serpilir.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20-25 dk üzerleri kızarana dek pişirilir.
