



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOR PEYNİRLİ PUF BÖREĞİ

<https://www.elele.com.tr>

1 yumurta
2 yemek kaşığı yoğurt
2 yemek kaşığı sızma zeytinyağı
1 çay kaşığı karbonat
1 yemek kaşığı sirke
Yarım çay kaşığı tuz
2 su bardağı un
İç harcı için:
2 yemek kaşığı kıyılmış maydanoz
180 gr lor peyniri
Tuz
Kızartmak için:
Ayçiçek Yağı

Un, tuz ve karbonatı bir kasede harmanlayın. Yumurta, yoğurt, zeytinyağı ve sirkeyi geniş bir kaptaki iyice karıştırın. Unu azar azar ekleyerek yoğurun. Ele yapışmayan bir hamur için gerekirse un ilavesi yapın. Üzerini örterek 30 dakika dinlenmeye bırakın. Lor peyniri, kıyılmış maydanoz ve tuzu karıştırın. Hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar koparın ve unlanmış tezgahta merdane ile açın. İçine peynir karışımından ekleyip yarım ay şeklinde kapatın ve kenarlarını keserek açılmaması için çatalla bastırın. Hamurları kızgın ayçiçek yağında kızartarak servis yapın.

