



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAYALI PUF

<https://ihe.com.tr>

300 gr. un
1 bardak su
2 ay kaşığı tuz
2 orba kaşığı kuru maya
1/2 tatlı kaşığı toz şeker
1/2 çay bardağı ılık su

Ev ekmeğinde anlatılan yöntemle hamuru hazırlayıp 20-25 dakika sıcak bir yerde bekletin ve iyice unlanmış bir tezgahın üzerinde ceviz büyüklüğünde kopardığınız hamur parçalarını değişik şekiller vererek kızgın yağda pembeleşinceye kadar kızartın. Beyaz peynirle birlikte servis yapmak sizlere oldukça lezzetli tatlar yaşatacaktır.