



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEYVELİ PUFLAR

250 gr pizza unu
1 çay bardağı süt
2 adet portakal
50 gr kuru kayısı
50 gr kuru armut
40 gr dolmalık fıstık
2 yemek kaşığı toz şeker
1/2 paket kuru maya
2 adet yumurta sarısı
2 adet acı badem bisküvisi
1 yemek kaşığı pudra şekeri
40 gr margarin
1 kahve fincanı su
Tuz
1 adet yumurta (üzeri için)

Un, maya, tozşeker, eritilmiş margarin ve yumurta sarılarını yoğurun. Süt, 1 kahve fincanı su, bir tutam tuzla yoğurun ve nemli bezle örtüp 90 dakika mayalandırın. Hamuru ince açıp 20 adet 7x10 cm'lik dikdörtgen kesin. Soyulan portakalların kabuklarını küçük küçük doğrayın. Sıcak suda portakal kabuklarını haşlayın. Süzüp soğutun. Kayısı ve armutları portakal kabuğu, dolmalık fıstık, ufalanmış acıbadem bisküvisi ve 2 adet portakal suyuyla karıştırın. Kestiğiniz hamurların yarısına içi paylaşın. Hamuru ikiye katlayıp birleştirin ve tepsiye dizin. Üzerine birkaç damla sütle çırpılmış yumurta sürün. 10 dakika sonra pudra şekeri serpin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında pişirin.