



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ PUF BÖREĞİ

1 Adet Haşlanmış Patates
Yarım Paket Kabartma Tozu
1 Çorba Kaşığı Yoğurt
1 Adet Yumurta
Tuz
Un
Harcı İçin:
Beyaz Peynir
Maydanoz
Kızartmak İçin:
1 Su bardağı Sıvı Yağ

Karıştırma kabına ilk olarak yumurtayı kırıyoruz. Üzerine yoğurdu, tuzu, kabartma tozunu, haşlanmış rendelenmiş patatesi alıp karıştırıyoruz. Üzerine alabildiği kadar un ilave ederek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde ediyoruz. Hamurumuz dinlenirken iç harcımızı hazırlayalım. Beyaz peyniri rendeliyoruz. Üzerine doğranmış maydanozu ekleyip karıştırıyoruz. Hamurumuzun ve tezgâhın üzerine un serpip merdaneyle yemek bıçağı sırtı kalınlığında açıyoruz. Uç kısmından başlayarak keseceğiniz bardağın büyüklüğüne göre aralıklı olarak iç harcı koyuyoruz. Hamuru iç harcın üzerini kapatacak şekilde üstüne getirip bardakla kesiyoruz. Hamurumuzun tamamına bu işlemi yaptıktan sonra kalan hamurları toplayıp tekrar yoğurup açarak işleme devam ediyoruz. İsterseniz boş olarak da kızartabilirsiniz. Tüm hamurları sıcak yağda altın sarısı olana kadar kızartıp bir havlu peçete üzerine alıyoruz. Daha sonra servis tabağına alarak soğutmadan ikram ediyoruz.

