



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ PUF BÖREĞİ

3 adet büyük patates

3 adet yufka

3 adet yumurta

1,5 su bardağı süt

Tuz

Karabiber

Patatesleri haşlayın ve rendeleyin. İçine yumurtaları, karabiberi, tuzu ve sütü ilave ederek iyice karıştırın. Bir yufkanın üzerine bu bulamaçtan dökün ve yayın. Üzerine ikinci yufkayı da koyun ve aynı işlemi tekrarlayın. Üçüncü yufkayı da koyun ancak bu kez bulamactan yarısına sürün. Bulamaç sürülmeyen tarafı 3 kat katlayın 10 dakika hamuru bekletin. Puf böreği şeklinde kesin ve kızgın yağda kızartın.