



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ PUF BÖREĞİ (HAZIR YUFKADAN)

3 Adet hazır yufka
250 gram beyaz peynir
3 Adet yumurta
1,5 Su bardağı süt
Yeterince tuz ve karabiber
Kızartmak için 1,5 su bardağı ayçiçeği yağı.

Beyaz peyniri iyice ezin.
Peynirin içine üç yumurta, karabiber, tuz ve süt ilave ederek iyice karıştırınız ve bulamaç haline getiriniz.
Bir yufkayı yayın, bulamaçtan 8-10 kaşık dökerek tekrar iyice yayın.
Üzerine ikinci yufkayı koyup aynı uygulamayı yapınız.
Üzerine üçüncü yufkayı koyunuz, yarısına kadar 5-5 kaşık bulamaç koyarak yayın.
Bulamaç sürmediğiniz diğer yarısı üç katıyla beraber üzerine kapatınız. (Yarım daire şekli olacaktır)
Hamuru olduğu yerde 5-10 dakika bekletiniz.
Düz kenarından başlayarak küçük bir kapakla puf böreği şeklinde kesiniz.
Kızgın yağda kızartınız, sıcak servis yapınız.

