



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ PUF BÖREĞİ

500 gr. un
2 kaşık yağ
250 gr. peynir
1/4 demet maydanoz
1 baş soğan
1 yumurta
Tuz
Karabiber
Kızartmak için yağ

Unu hamur tahtasına eleyiniz.

Kenarlarına tuz, ortasına 1 kaşık yağ, 1 yumurta kırıp ılık suyla kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapınız.

İyice özleştirdikten sonra 1,5 ceviz büyüklüğünde parçalara ayırınız.

10 dakika dinlendiriniz.

Bezeleri 10-15 cm. dairelere açıp üzerine kalan yağı eritip sürünüz..

4-5 tanesini üstüste koyunuz, en üstekini yağlamayınız.

Bütün bezeleri bu şekilde hazırlayınız.

Donan grubun birini alarak hepsini birden 2 mm. incelikte açınız.

Hazırladığınız peynirli içi dairenin üst kenarına koyup üstünü hamurun kenan ile içlerin üzerini tamamen kapatınız.

Nemse kalıbıyla veya bardakla yarım dairelere kesiniz.

Kızdırılmış sıvı yağda pembe renkte kızartılıp kağıt yayılmış tepsiye alınız, sonra servis tabağına muntazam koyunuz.

Sıcakken servis yapınız.