



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ PUF BÖREĞİ

2 su bardağı un
2 yumurta
4 dilim beyaz peynir
1 su bardağı zeytinyağı
3 çorba kaşığı tereyağı
Tuz

Unu eleyip ortasını havuz gibi açın. Tuz, yumurta sarısı ve bir kaşık yağ koyup hepsini birden karıştırın, ılık su ekleyerek yoğurun. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edin. İyice özleştirip düzenli bir rulo yaparak on dört parçaya kesin. Elinizle yuvarlak bezeler yapın. Nemli bez altında dinlenmeye bırakın. Diğer tarafta ayırdığınız 1,5 çorba kaşığı yağı eritip iyice soğuduktan sonra kaşıkla beyazlaşınca kadar çırpın. Dinlendirdiğiniz hamurları oklava ile bıçak sırtı inceliğinde açın. Üzerine eşit olarak yağ sürün. Diğer hamurları da aynı şekilde açtıktan sonra yedişer tane üst üste koyarak yağlayın. Unlanmış tepsi üzerinde nemli bir bez altında soğuk bir yerde 15 dakika bekletin. Sonra hafif unlanmış hamur tahtası üzerinde tekrar oklava ile bıçak sırtı inceliğinde açın. Peynirli içten iki parmak ara ile koyun. Hamurun kenarını üstüne kapatarak kesin. Bol zeytinyağında hafif pembe renkte kızartın.