



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PEYNİRLİ PUF BÖREĞİ

1 su bardağı un  
4 çorba kaşığı sadeyağ  
1 yumurta  
1 kahve fincanı su  
İçi:  
3 kalınca dilim beyaz peynir  
1 su bardağı zeytinyağı

Unun ortası açılır, su, yumurta, bir çorba kaşığı yağ konur, hepsi beraber yoğurularak hamur haline getirilir. Bir süre beklettikten sonra beş eşit parçaya ayrılır, 2 milimetre kalınlıkta açılır. Her parçaya üç kaşık erimiş yağ sürülür, üst üste konur, yarım saat dinlendirilir. Hepsi birden 2 mm. kalınlığında, büyük bir yufka halinde açılır. Yarısına suda bırakıldıktan sonra ezilmiş peynirli iç konup diğer yarısı ile örtüldükten sonra istenen biçimde kesilir. Zeytinyağında kızartılır.