



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ PUF BÖREĞİ

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

1 adet yumurta
2 su bardağı ayçiçek yağı
6 çorba kaşığı yoğurt
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 çay kaşığı sirke
3 çorba kaşığı sıvı yağ, Un
Peynir, maydanoz.

Unu eleyiniz ve ortasını havuz gibi açınız. Yumurtayı, yoğurdu, kabartma tozunu ve sirkeyi katın. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde ediniz.

Cevizden büyük bezeler yapın. 15 cm.lik yuvarlakları merdane ile açın.

Biraz sıvı yağ sürünüz. 5 adet yuvarlağı üst üste serin. Yufka büyüklüğünde açınız.

Harcı yerleştiriniz. Kapatmak için harcın önünde 4 cm pay bırakınız. Katlama payını harcın üzerinden aşırıptı kapatınız. Hamur keseceği (rulet) ile 4½ cm lik payın sonundan yarım ay biçiminde kesiniz. Hamurun geri kalanına aynı işlemi uygulayınız.

Puf böreklerini un serpilmiş bir tepsiye yerleştiriniz.

Börekleri 2½3 dakika ayçiçek yağında kızartınız. Yağını süzdürerek servis yapınız.

