



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ PUFLAR

250 ml. suyu 50 gr. tereyağı ile kaynatın.

Ateşten alıp 250 gr. un, 200 gr. gravyer peynir, kırmızıbiber ve hardal tozu ekleyerek hamur haline getirin.

Krema sıkacağı ile tepsiye minik toplar halinde sıkıp 200°C'de 10 dakika pişirin.

Sıcak fesleğenli domates sos ile servis yapın.

