



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

POFUDUK BÖREK

5 adet yufka
Sıvıyağ
3 adet haşlanmış patates (ezilecek)
50 gr beyaz peynir
Tuz
Karabiber

Ezilmiş patatesin içine peynir tuz karabiber ilave edip iç harcını hazırlıyoruz.5 adet yufkanın her katının arasını sıvıyağ ile yağlayıp,çaydanlık kapağıyla kesiyoruz.Hazırlanan içten ortasına koyuyoruz poğaça şeklinde kapatıyoruz. Dondurucuya atıyoruz. Dondurucudan çıkarttıktan sonra üzerine sıvıyağ sürüp, çözülmeden fırına veriyoruz. 200Cde kızarana kadar pişiriyoruz. Takriben 40-45 adet pofuduk börek elde edeceksiniz.

Not: Ummadığınız anda misafiriniz mi geldi?Dondurucunuzdan çıkarın pofuduk börekleri servis edin.