



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PUF BÖREĞİ (ENGİNARLI)

Elif Korkmazel

2 adet enginar
1/2 limonun suyu
1 adet soğan
1 çorba kaşığı tereyağı
3 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çorba kaşığı dövülmüş ceviz
Karabiber
Kekik
Kimyon
Pul biber
Tuz
Hamuru için:
2 su bardağı un
5 çorba kaşığı sıvı yağ
1 çay kaşığı yaş maya
1 tutam toz şeker
Ilık su
Tuz

Enginarları limon suyu eklenmiş suda yumuşayana kadar haşlayın. Hamur için verilen malzemelerle, azar azar ılık su ekleyerek kulak memesinden biraz yumuşak bir hamur hazırlayın. Hamuru yarım saat dinlendirin. Enginarları küp küp doğrayın. Yağları bir tavaya alıp soğan, enginar, ceviz ve baharatları soteleyin. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp kahve tabağı büyüklüğünde açın. İçlerine ılınan harçtan koyup yarım ay şeklinde kapatıp kızgın yağda kızartın.