



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PUF BÖREĞİ HAMURU

Necip Usta

Hamuru için:

500 gram un

1/2 tatlı kaşığı tuz

1/2 limonun suyu

1 su bardağı su

2 çorba kaşığı yoğurt

1 çorba kaşığı rafine yağı

Hamuru yağlamak için:

200 gram suyu alınmış tereyağı (veya margarin)

1) Unu mermerin üzerine eleyip, ortasını havuz gibi açınız. Yağlamak için gerekli olan margarin hariç, bütün malzemeyi ilâve edip, yoğurarak kuvvetlice top gibi bir hamur yapınız ve altına hafif un serpip üzerine ıslatılmış sıkılmış bir bez örtetek 20 dakika dinlendiriniz.

2) Hamura hafif un serperek 50 santim çapında yuvarlak açınız ve üzerine yağı hafif ılık olarak döküp, ovucunuzun içiyle masaj yapar gibi iyice sürünüz.

3) Sonra hamuru, çevreden merkeze doğru 15'er santim kadar kesiniz. Bu durumda hamurun ortasında bir yemek tabağı kadar geniş ve kesilmemiş bir alan ile etrafında 6 parça kadar yarım üçgen hamur ortaya çıkar. Bu hamurlardan birini kesik hizası kıvrık olmak üzere ortadaki hamurun üzerine kapatınız. Diğerlerini de sırayla kapananların üzerine kapatıp bırakınız.

4) Elde ettiğiniz tabak gibi yuvarlak ve 6 kat üst üste hamurun üzerine ıslatılıp sıkılmış bir bez kapatıp 30 dakika bekletiniz.

5) Sonra merdane ile hafif un serperek mümkün olduğu kadar ince açınız (bir yemek bıçağı burnu veya sırtı kalınlığında). Böylelikle hamurunuz hazırlanmış olur.