



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUFKADAN PUF BÖREĞİ

- 3 adet yufka
- 1 çay bardağı sıvıyağ
- 1 adet patates
- 100 gr tulum peyniri
- 100 gr kaşar peyniri
- 100 gr beyaz peynir
- 1 adet yumurta
- 1 yumurta sarısı

Yufkaları ince ince 6-7 cm genişliğinde kesin ve üzerlerine ayçiçek yağı sürün.

Yufkaları boyuna ikiye katlayın ve uç kenarına çeşitli peynirler (kaşar, tulum ve beyaz peynir), haşlanmış patates rendesi ve yumurta karışımından koyun.

Muska böreği gibi katlayın. Böreklerin üstüne biraz sıvı yağ eklediğiniz yumurta sarısı sürün.

180 derecede sıcak fırında pişirin.

