



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PUF BÖREĞİ (HAZIR YUFKADAN)

Malzemeler:

5 adet yufka
200 gr. beyaz peynir
2 su bardağı sulandırılmış yoğurt
1 çay bardağı zeytinyağı
2 adet yumurta
1,5 su bardağı süt
Tuz, karabiber
Sivi yağ (kızartmak için)

Yapılışı:

1-Yoğurt, yumurta, zeytinyağı, süt, peynir, tuz ve karabiberi bir kasede karıştırılarak bulamaç haline getirilir.
2-Yufkaların biri muftak tezgahına yayılır. Hazırladığınız harçtan yufkanın üzerine ince bir kat sürüp. Üzerine diğer yufka yayılır.
3- Yufkalar ve malzeme bitene kadar bu işlemi sürdürülür. (En üstteki yufkanın üzerine harç koymayın)
4-Yufkadan istediğiniz büyüklükte bir bardak yardımı ile yuvarlaklar kesilir.
5-Yuvarlak börekleri kızdırılmış sivi yağda pembelesinceye kadar kızartılır. Sıcak olarak servis yapılır.
