



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PUF BÖREK

1 kg yufka
1 su bardağı su
1 su bardağı sıvıyağ
1 çay kaşığı pulbiber
1 çay kaşığı karabiber (isteğe göre)
İç için;
250 gr kıyma
1 adet kuru soğan
500 gr patates

Öncelikle iç harcımızı hazırlamak için patateslerin kabuklarını soyup küçük küçük doğruyoruz. Bir tencereye üstünü biraz geçecek kadar su ile birlikte kaynamaya bırakıyoruz. Diğer tarafta küçük doğradığımız soğanlarımızı çok az yağ koyduğumuz tenceremizde kavuruyoruz. Ardından kıymamızı baharatları ve tuzu ilave edip kavurma işlemini sonlandırıyoruz kaynayan patatesleri de ezip ocaktan aldığımız kavrulmuş iç harç ile harmanlıyoruz. Artık böreğimize başlayabiliriz.Suyumuzu ve sıvı yağımızı karıştırıyoruz. 1 yufkayı ortadan ikiye bölüyoruz geniş kısmı bize bakacak şekilde masaya seriyoruz.Üzerine yağlı sulu karışımdan sürüyoruz. İç harcımızdan biraz alıp yufkamızın tüm yüzeyine yayıyoruz. Geniş kısmından başlamak üzere en uç kenarlarını kapatarak sarıyoruz.Sarma işlemi biten yufkamızı istediğimiz boyutlarda kesiyoruz. (Ben yaklaşık 1 kahve fincanı uzunluğunda kesiyorum) Tüm yufkalar için aynı işlemi uyguladıktan sonra tepsimize dizdiğimiz minik böreklerimize kalan yağlı sudan döküp mümkünde 1 gece buzdolabında bekletiyoruz. Dolaptan çıkarttığımız böreklerimizi önceden ısıttığımız fırınımızda 200 derece 25-30 dk. pişiriyoruz. Sıcak servis yapıyoruz.