



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PUF BÖREĞİ (KIYMALI)

Malzeme :

250 gr. un (Tepeleme dolu iki su bardağı)

1 çorba kaşığı zeytinyağı

Yarım çorba kaşığı sirke

1 tutam tuz

2 kahve fincanı su

1 yumurta sarısı

1,5 yemek kaşığı sade yağ

175 gr. yağsız kıyma

1 - 2 adet sivri biber

Yarım demet maydanoz

1 tutam karabiber

2 tutam tuz

1 domates

2 soğan

1 dolu bardak zeytinyağı (veya çiçek yağı)

Yapılışı:

Hamur açılacak yere un elenir. Ortası açılır. Sirke, zeytinyağı, yumurta sarısı ve tuz, iki fincan kadar da su ile yumuşakça bir hamur yapılır. Bu hamur beş parçaya ayrılır. Parçalar elde veya tezgah üzerinde sıkıca yuvarlaklar haline getirilir ve temiz bir bez arasına dizilir. 5 - 6 dakika dinlendirilir. Sonra oklava ile taşın ve hamurun üzerine un serpilerek yapışmasına mâni olunur. (Bu serpilene unlar hamuru tutmak için ayrılan miktardan ayrı bulundurulmalıdır.) 10-12 santimetre çapında «Bir ufak pasta tabağı kadar» bastırılarak ve enine boyuna çevrilerek açılır. Araları eritilmiş 1,5 kaşık sade yağ ile ve elle yağlanır. En üstteki beşinci plak yağlanmaz. Bunlar da bir iki dakika kadar dinlendirildikten sonra yine alt ve üstte kalan tarafı hatta etraf, hamur yayılacağı için unlanır. Evvela oklavaya sarılmadan sadece aşağı yukarı el hareketleri ile oklava yürütülerek hamur genişletilir ve uzunlaştırılır. Sonra her oklavaya sarışta un serpilmek ve defa defa taraf değiştirilmek suretiyle yufka açılır. Yufkanın altı görünür - görünmez bir hal alınca artık hamurun üstü unsuz bırakılıp kenardan içeriye doğru iki parmak boşluk bırakıp yarımşar kaşık kıyma (Kıyma eldeki biber, maydanoz, iki tutam tuz, domates ve soğan ile hafif kavrulmuş olarak hazırlanır), küme küme dizilir. Üç kısım üzerine çevrilir, rulet ile veya bir çay tabağı kenarı ile kesilerek börekler kapanır ve kuru bir yere dizilir. Tavada kızdırılan yağda herbiri hızlı ateşte 2 -3 dakika her iki tarafı açık pembe renk alıncaya kadar kızartıp hemen sıcak sıcak servis yapılır.

Not: İç, arzu edilirse peynirli olarak da yapılabilir. Böreklerin iyi kabarması için tavada hafif sallayarak kızartmalıdır.