



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PUF BÖREĐİ (KIYMALI)

### Malzemeler

2 kařık margarin  
2 kařık yoĐurt  
1 yumurta  
2 ay kaşığı tuz  
4 su bardaĐı un  
250 gr. kıyma

Unun ortasına yoğurt, yumurta, tuz, yarım bardak kadar su konup iyice yoğurulur. Küçük bezeler yapılarak üzerine ıslak bir bez örtülüp biraz dinlendirilir. Bezeler 10 cm. açılıp üzerlerine margarin sürülür. 5 hamur st üste konur ve 3 grup yapılan hamurların en st parçası yağlanmaz. Bir grup hamur alınarak hepsi birden 2 mm. incelikte olacak şekilde açılır. Hamurun yarısına kadar i malzeme öbek öbek konur. Hamurun diğer yarısı i konulan diğer parçanın üzerine kapatılır. Bir bardak yardımıyla yarım ay şeklinde malzemeli kısımlar kesilir. Kızgın yağda kızartılır. Sıcak servis yapılır.