



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI PUF BÖREĞİ

5 kahve fincanı un
1 çorba kaşığı margarin
50 gr un (açmak için)
2,5 çorba kaşığı sadeyağ (üstüne)
1 çorba kaşığı margarin (içine)
1 çorba kaşığı tuz
1 yumurtanın sarısı
Kıyma içi:
200 gr yağsız kıyma
3 soğan (büyük)
1,5 çor. kaş. margarin
2 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
Kızartmak için:
1,5 bardak çiçek yağı

Önce hamur tahtasına un elenir, ortası çukurlaştırılıp buraya ölçülere göre yumurta sarısı, margarin, un ve tuz konularak karıştırılıp yoğrulur Böylece hamur 5 - 6 da kika yoğrulduktan sonra ıslakça bir beze sarılarak yarım saat dinlendirilir. Bu süre dolunca, tahta yeniden unlanır ve hamurun üzerine de un serpilerek merdane ile bastırılır ve bir tabak kadar açılır. Sonra oklavaya sarılarak çeşitli uçlardan başlayıp bitirmek suretiyle yarım metre çapında açılır. Sonra küçük bir tencereye sadeyağ konularak eritilir ve hamurun üzerine dökülerek ele, hamura yedirilir, ters yüz edilip altına da yağ sürülüp yedirilir. Daha sonra yağ sıvanan hamurun kenarları yelpaze Şeklinde 7 - 8 santim aralıkla 10 santim merkeze doğru kesilir. Ortalarına doğru açarak yapraklar katlanıp katmerlenir ve hamurlar bir saat dinlendirilir. Bir saat sonra hamurlar sertleşmiş duruma gelince, yeniden hamur tahtasına konularak oklavaya sarılıp açılır ve büyütülür, ölçülere göre kıymalı iç hazırlanarak yuvarlak yuvarlak tırtilla kesilen hamurların ortasına eşit olarak bölünerek konular ve yuvarlağın bir tarafından tutularak iç, yarım daire şeklinde örtülür. Sonra, bir tavada iyice kızdırılan çiçek yağına börekler üçer üçer atılır ve 3 -4 dakika çevrilerek kızartılır. Börekler hafifçe kabarıncı delikli kepçe ile tavadan alınarak servis tabağına dizilir ve servis yapılır.