



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI PUF BÖREĞİ

1 su bardağı un
4 çorba kaşığı sadeyağ
1 yumurta
1 kahve fincanı su
İçi:
150 gr. kıyma
2 soğan
yeteri kadar tuz, biber
Kızartmak için;
1 su bardağı zeytinyağı

Unun ortası açılır, su, yumurta, bir çorba kaşığı yağ konur, hepsi beraber yoğurularak hamur haline getirilir. Bir süre beklettikten sonra beş eşit parçaya ayrılır, 2 milimetre kalınlıkta açılır. Her parçaya üç kaşık erimiş yağ sürülür, üst üste konur, yarım saat dinlendirilir. Hepsini birden 2 mm. kalınlığında, büyük bir yufka halinde açılır. Yarısına soğan ve kıyma kavrularak hazırlanmış, soğutulmuş iç konup diğer yarısı ile örtüldükten sonra istenen biçimde kesilir. Zeytinyağında kızartılır.