



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PUF BÖREĞİ

2 su bardağı Ravika zeytinyağı

Hamuru İçin:

3 adet Keskinöğlü yumurta

Tuz

3 su bardağı un

Harcı İçin:

200 g beyaz peynir

1 bağ maydanoz (ince kıyılmış)

Keskinöğlü yumurtaları bir yoğurma kabının içine kırıp, çırpın. Tuzu ve unu katıp(gerekiyorsa az da su katarak) yumuşak ve pürüzsüz bir hamur hazırlayın. Hamuru dört topağa ayırıp yuvarlayın ve unlayın. Bir kaptan peyniri ince kıyılmış maydanoz ile ezerek böreğin içeriğini hazırlayın. Topakları teker teker önünüze alıp oklava ile yufka inceliğinde açın. Açtığınız yufkaların bir yarısına hazırladığınız börek içinden belli aralıklarla koyun. Yufkanın boş kalan öteki yarısını üzerine kapatın. Bir su bardağını elinize alıp harçları içinde kalacak biçimde yufkayı kapatarak bastırın ve börekleri yufkadan ayırarak alın. Bütün yufkaları bu biçimde keserek böreğe dönüştürdükten sonra kalan artık parçalarını yoğurarak topak haline getirin. Onları da açarak aynı biçimde hazırlayın. Tavada Ravika zeytinyağını kızdırın. Börekleri içine yerleştirip, her iki yanını altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın. Süzdürerek yağdan alıp, bir servis tabağına aktarın. Yağa yenilerini yerleştirip, bütün börekleri kızartın. Gerekliyorsa tavaya yağ eklemeyi unutmayın. Kızaran puf böreklerini kat kat dizip sıcak olarak servis edin.

