



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PUF BÖREĞİ

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):

4 yumurta,
1 su bardağı un,
4 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri,
8 çorba kaşığı ezilmiş beyaz peynir,
2 kahve fincanı tereyağı,
2 su bardağı zeytinyağı,
yarım limonun suyu,
1 demet dereotu,
1 demet maydanoz,
6 çorba kaşığı su,
yeteri kadar tuz.

Yapılışı:

Mermerin üzerine un dökülür. Ortası havuz gibi açılır. 2 yumurta, yarım limonun suyu ve 1,5-2 çay kaşığı tuz konur. 6 çorba kaşığı su azar azar katılarak un yoğurulur. Hamur iyice yoğurulduktan sonra üstü ıslatılmış bir bezle örtülür ve yarım saat kadar dinlendirilir. Sonra bez kaldırılır, hamur bir boru gibi uzatılıp 14 eşit parçaya bölünür. Her parça oklavayla 0,5 cm kalınlığında yuvarlaklar biçiminde açılır. Açılmış hamurlardan her birinin üzerine 1 tatlı kaşığı hafifçe eritilmiş tereyağı konur. Kaşığın tersiyle yağ iyice yayılır. Her hamurun üstü aynı biçimde yağlanarak üst üste 6 hamur konur. 7. hamur biraz daha ince ve daha büyük olarak açılır ve yağlanmadan 6 hamurun üstüne, yanlarını da kapayacak biçimde oturtulur. Kalan 7 parça hamur da bu ilk 7 parça gibi hazırlanır. Sonra iyice ıslatılıp sıkılmış bir bezle iki parti hamur da örtülür ve 10 dakika dinlendirilir. Bu arada dereotuyla maydanoz iyice temizlenip yıkandıktan sonra ince ince kıyılır. Bunların üzerine iyice ezilmiş beyaz peynir, rendelenmiş kaşar peyniri ve yumurta katılır, iyice karıştırılarak bir bulamaç yapılır. Hamurlar dinlenince iki grup üst üste konur ve bir merdaneyle yassıtılır ve oklavayla 2-3 mm inceliğinde açılır. Sonra yufka 8 cm eninde, 12 cm uzunluğunda parçalara bölünür. Son yumurta küçük bir kabın içine kırılıp birkaç defa çırpılır. Sonra her hamur parçasının tam ortasına 1 tatlı kaşığı kadar peynirli karışım konur. Fırçayla hamurun içi ve kenarları yumurtalanır. Peynirlerin üzerine kapatılan hamurların kenarları parmakla bastırılarak tutturulur. Kızgın zeytinyağında kızartıldıktan sonra sıcak sıcak servis yapılır.

[ML® Samola için tıklayın](#)