PUF BÖREĞİ

Emine Beder

4 su bardağı un
1 yumurta
3 çorba kaşığı sirke veva limon suyu
1/2 su bardağı su
1/2 paket margarin veva terevağ
250 gr\ bevazpevnir veva çökelek
1 demet maydanoz
Kızartmak için:
1,5 su bardağı ayçiçek yağı
2-3 dilim sosis veva 1/4 kangal sucuk

Unun ortasını açıp yumurtayı, suyu, sirkeyi, tuzu ilave edelim. Özleşene dek yoğurup kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edelim. Hamuru 2 eşit beze yapalım ve hamurun üzerine nemli bez örtüp 20 dk. dinlendirelim. Unlanmış zeminde, bir bezeyi mantı yufkası kalınlığında açalım. Erimiş margarinle yufkanın üzerini yağlayalım ve yufkayı rulo yaparak saralım.
Ruloyu 5 cm. aralıklarla keselim. Kesilen parçaların iki uçlarını büzdürelim ve yassıltalım. Merdane ile 0.3 mm. (bıçak sırtı kalınlığında) açalım. Bir taraflarına peynirli maydanuzlu iç koyup diğer tarafını peynirli iç üzerine kapatalım ve çatal kenarı ile bastırarak kenarları kapatalım. Diğer bezeye de aynı işlemleri yapalım.
Hazırladığımız börekleri kızdırılmış ayçiçek yağında arkalı önlü kızartalım. Emici bir kağıt üzerine çıkaralım.

Not: Ruloları kestikten sonra uçlarını büzdürüp dik konuma getirin sonra merdane ile açarak yassıltın ve bıçak sırtı kalınlığında inceltin.



© lezzetler.com tarif no:108997 • adı:Puf Böreği • gönderen:Göksen • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:20