



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PUF BÖREĞİ

<https://turkinfo.hu>

Lángos

1 kg ekmeklik un  
15 g maya  
20 g tuz  
200 gr haşlanmış patates  
ılık su  
Ayçiçek yağı (kızartmak için)

Mayayı, biraz unu ve ılık suyu karıştırarak hamur mayası yapın. Haşlanmış ve rendelenmiş patates ile karıştırın. Bu karışımı sıcak mutfakta birkaç saat dinlenmeye bırakın. Sonra un ve tuz ilave ederek ılık su ile iyice yoğurun. Hamur ne yumuşak, ne de sert olmalı, ve elinize yapışmamalı. Birkaç saat yine kabarmaya bırakın. Kabarmış hamurdan parçalar koparın ve ellerinizle çekip genişletin. Hamur parçaları küçük parmak kalınlığında ve tabak genişliğinde olmalı. Parçalara dört beş yerde çatal batırın, ve kızgın yağda kızartın. Fırında da yapabilirsiniz, o zaman tepsiyi veya ızgarayı hafifçe yağlayın. Üstüne tuz serpin ve sıcak sıcak yiyin.

