



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PUF BÖREĞİ

Melceü't - Tabbahin (Mehmed Kâmil 1844)
Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları

Mikdâr-ı vâfî dakîk-i hâsı elek ten geçirip hamur tahtası nda olduğu halde ortasını açıp bir miktar eritilmiş rûgan-ı sâde ve tuz ve su ile katica yoğurur iken aralıkta elini yağlayıp yine yoğura.

Eğer çokça ise iki pare edip oklava ile kararca açıldıkta eğer murat olunur ise dereotu ile karışmış peynir veyahut soğan ile kavrulmuş kıymayı bu daire gibi açılmış yufkanın bir tarafından bed' ile öbek öbek bu içi kararca koyup yufkayı üzerine kıvrarak sahan kapağı veyahut başka âlet ile nısf beyzî gibi keseler.

Cümlesi tamam oldukta tava da rûgan-ı sâdeyi yakıp kızgın iken mamul börek leri dörder beşer atıp har ateşte tavayı çalkayarak kızarttıkdâ el kevgiri ile alıp delikli büyük kevgire koyup yağı süzöldükte tabağa vaz birle sıcak iken tenâvül buyrula.

Meşhur börektir.

Eğer hamuruna bir-iki yumurta kırılrsa daha âlâ olur.