



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PUF BÖREĞİ

Un (2 bardak)
Yumurta (2 adet)
Su (3 çorba kaşığı)
Tuz (1 çay kaşığı)
Margarin (100 gr)
Lor Peyniri (200 gr)
Kızartmak için:
Sıvıyağ (1 bardak)

Bir kabin içerisinde iki bardak unu koyun. Unun ortasını açarak 2 adet yumurta ve 3 çorba kaşığı su ilave edin. Hazırladığınız karışımı bir süre yoğurduktan sonra tezgahın üzerine alın ve yoğurmaya devam edin. Hamuru top şekline getirin ve üzerine bir tülbent sererek 15 dakika dinlendirin. Dinlendirdiğiniz hamuru merdane yardımı ile 40 cm çapına gelene kadar açın. 100 gr margarini hamurun tüm yüzeyine sürün. Hamurunuzun ortasından başlayarak dışarıya doğru hareketlerle 6 eşit parça kesin ve parçaları içe doğru üst üste katlayın. Tekrar 10 dakika dinlendirin. Dinlendirdiğiniz hamuru merdane yardımıyla tekrar açın ve daire şekline getirin. Bir kabin içerisinde 1 adet yumurtayı çırpın ve fırça yardımıyla hamurunuzun üzerine sürün. Lor peynirden küçük parçalar alarak hamurun üzerine dizin ve hamuru üçgen şeklinde kapatın. Bir fincan ya da bardak yardımıyla küçük daireler çıkartın. Elinizle istediğiniz gibi şekillendirin. Kızartma tavasının içine 1 bardak sıvıyağ koyun ve kızgınlaşmasını bekleyin. Yağ yeterince kızdıktan sonra hazırladığınız ufak hamur parçalarını tavaya dizin. Böreğinizi yaklaşık olarak 5-6 dakika kızarttıktan sonra havlu kağıt serilmiş bir tabak içerisinde alın ve servise hazır hale getirin.

