



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PUFBÖREĞİ

Tuğrul Şavkay

450 ml. zeytinyağı (2 su bardağı)

Hamuru için:

3 adet yumurta

Tuz

375 gr. un (3 su bardağı)

Harcı için:

200 gr. beyazpeynir

1 bağ maydanoz (ince kıyılmış)

Yumurtaları bir yoğurma kabının içine kırıp, çırpın. Tuzu ve unu katıp, (gerekirse az da su katarak) yumuşak ve pürüzsüz bir hamur hazırlayın. Hamuru dört topağa ayırıp yuvarlayın ve unlayın. Bir kapta peyniri ince kıyılmış maydanoz ile ezerek böreğin içini hazırlayın.

Topakları, teker teker önünüze alıp oklava ile yufka inceliğinde açın. Açtığınız yufkanın bir yansına, hazırladığınız börek içinden belli aralıklarla koyun. Yufkanın boş kalan öteki yarısını üzerine kapatan. Bir su bardağını elinize alıp harçlar içeride kalacak biçimde yufkaya kapatarak bastırın ve börekleri yufkadan ayırarak alın. Bütün yufkaları bu biçimde keserek böreğe dönüştürdükten sonra kalan artık parçaları yoğurarak topak haline getirin. Onları da açarak aynı biçimde hazırlayın.

Tavada tereyağını kızdırın. Börekleri içine yerleştirip, her iki yanını altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın.

Süzdürerek yağdan alıp, bir servis tabağına aktarın. Yağa yenilerini yerleştirip, bütün börekleri kızartın.

Gerekirse tavaya yağ eklemeyi unutmayın.

Kızaran pufböreklerini kat kat dizip, sıcak olarak servis yapın.

