



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PUF BÖREĞİ

2 su bardağı un
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 su bardağı su
1 çorba kaşığı limon suyu
100 gr. margarin
İç i için;
ezilmiş beyaz peynir
Kızartmak için;
Sıvıyağ

Kulak memesi yumuşalığında hamur yapılır. Dört parçaya bölünür, her biri tatlı tabağı kadar açılır, aralarına erimiş margarin sürülür, üst üste konur. Buzdolabında 20 dakika margarinin donması için bekletilir. Daha sonra oklavayla olabildiğince büyük açılır, su bardağı ağzıyla kesilir, iç kour, poğaça gibi kapatılır, kızgın yağda pembe renkte pişirilir.

[ML® Sucuklu Milföy Böreği için tıklayın](#)
