



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PUF BÖREĞİ

Malzeme:

1.5 su bardağı un
3/4 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
1 su bardağı ezilmiş beyaz peynir
1,5 çay bardağı tereyağı
1 bardak zeytinyağı
Kabartma tozu
Tuz
1/2 demet maydanoz
6 kaşık su
1,5 limon suyu

Yapılışı:

Unun içine, bir yumurta sarısı, yarım limon suyu, kabartma tozu, tuz, bir kaşık zeytinyağı ve 6 kaşık suyu katıp, hamuru tutun. Yumuşak bir hamur olsun. Üzerine bir bez örtüp, yarım saat dinlendirin.
Hamuru yuvarlayıp uzatın ve 15 parçaya bölün. Bu parçaları açıp, yedisinin aralarını yağlayın ve rulo yapın. Diğer parçalara da aynı işlemi yapıp, üzerine bir bez örtüp, 10-15 dakika dinlendirin.
Tekrar bir poğaçaya büyüklüğünde olacak şekilde açıp, içini koyun. İyice kenarlarını bastırın ve kızartın.

[ML® Pide Böreği için tıklayın](#)