



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PUF BÖREĞİ

2 adet yumurta
1 çay bardağı ayçiçek yağı
1 çay bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Yağlamak için:
Çeyrek paket margarin
İçi için:
Yarım küçük kalıp beyaz peynir
Yarım demet maydanoz
Kızartmak için:
2 su bardağı ayçiçek yağı

Hamur malzemesiyle orta sertlikte bir hamur yoğrulur, 20 dakika dinlendirilir. Sonra hamur olabildiğince ince açılır. Yüzeyine erimiş margarin sürülür, katlanır. 15 dakika dinlendirdikten sonra tekrar açılır. Yufka aida bardağı ağızyla yuvarlak kesilir. Yuvarlakların yarısına yeteri kadar iç konur, poğaça gibi kapatılır. Kenarlarına iyice bastırılır. Kızgın yağda altın rengi kızartılır, kağıt havluya çıkarılır.

[ML® Çizik Börek için tıklayın](#)
