



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PUF BÖREĞİ

Malzemeler (6 kişilik):

250g Sütüş Süzme Peynir (rendelenmiş)

8 kahve fincanı un

1 adet yumurta

3 kahve fincanı su

3 çorba kaşığı sıvı yağ

Yarım kahve fincanı sirke

1 paket kabartma tozu

1 tutam tuz

Yarım demet kıyılmış maydanoz

Kızartmak için sıvı yağ

Yapılışı

Unu hamur yoğurma kabına eleyin. Yumurta, su, yağ, sirke, tuz ve kabartma tozunu ilave edin. Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamurdan iri ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp bezeler hazırlayın.

Üzerlerini örtüp yarım saat dinlendirin. İç malzeme için rendelenmiş peynir ile kıyılmış maydonuzu karıştırın.

Bezeleri un serpilmiş tezgahın üzerinde yemek tabağından biraz daha küçük yufkalar halinde açın. Her hamurun bir kenarına peynirli harcı paylaştırıp diğer kenarlarını üzerine kapatın. Parmaklarınızla bastırarak kenarlarının iyice yapışmasını sağlayın. Sıvı yağı tavada kızdırın, hamurları kızartın. Kağıt havlu üzerine alıp fazla yağını çekirin. Sıcak veya ılık olarak servis yapın.