



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PUF BÖREĞİ

Bir kilo unu, 100 gram erimiş tereyağı, 6 yumurta, 20 gram tuz bir fincan küllü su ile yoğurup kalınca bir yufka açınız. Üstüne yağ sürünüz, katlayıp tekrar açınız. Açılan yufkaların kenar tarafına, istediğiniz içi (maydanoz ve dereotu ile yumurtalı peynir, az soğanlı kıyma, haşlanmış beyin) birbirine uygun aralıklarla bir sıra koyunuz, yufkanın boş kalan tarafını üzerine çeviriniz. Sahan kapağı ya da tırtıllı kapak ile ay şeklinde kesiniz. Aralık kalan yerlerini parmakla basıp yapıştırınız. Yufka tamam olunca, kuvvetli ateşte kızdırılmış tereyağına üçer beşer atınız. Tavayı sallayarak kızartınız, süzerek tabağa alınız.

Not: Yumurta yerine iki kaşık zeytinyağı konabilir.

[ML® Kare Börek için tıklayın](#)
