



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PUF BÖREĞİ

Hamuru;

1 kilo has un

100 gram süzme yağ yahut 50 gram sade yağ ile 50 gram zeytinyağı

6 adet taze yumurta

15 ilâ 20 gram ince sofrâ tuzu

yarım bardak küllü su

Bu malzeme ile hamuru iyice yoğurmalı. Yufka yaprakları gibi açmalı. Bilinen börek içlerinden hangisi seçilmişse birer tutam içten alınarak, yaprak haline getirilmişse, birer tutam içten alınarak, yaprak haline getirilmiş hamurları yarı kısmına öbek öbek sıralayınız. Hamurun diğer kısmını da bu öbeklerin üzerlerine kapatınız. Mutfağınızda, tırtıllı âlet varsa onunla, yoksa sahan kapağıyla hamurları ay şeklinde keserek börekleri meydana çıkarınız.

Tavada kızgın tereyağında veya yarı miktarda karıştırılmış sade ve zeytinyağında ve ara sıra tavayı da sallıyarak kızartınız. Börekleri çatalla tavadan alırken yağını süzüp kayık tabağa muntazam yerleştiriniz.

[ML® Üç Renkli Börek \(görsel\)](#)

