



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PUF BÖREĞİ

500 gram un
2 yumurta
250 gram beyaz peynir
250 gram zeytinyağı
Tuz

Unu hamur tahtasına eleyiniz. Ortasını havuz gibi açınız. Biraz tuz, iki yumurta sarısı ve 50 gram yağ koyunuz. Hepsini birlikte iyice karıştırıp, hallediniz. Etrafından biraz un alarak, yumuşak bir hamur elde ediniz. Ilık su ilâve edip, kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde ediniz. İyice özleştirip, muntazam bir rulo yaparak, oniki eşit parçaya bölünüz. Elle yuvarlak bezeler yapınız. Nemli bir bez altında dinlenmeye bırakınız. Diğer tarafta, ayırdığınız 100 gram yağı eritiniz. İyice soğuduktan sonra, telle beyazlatınız. Dinlendirdiğiniz hamurları merdane ile 2-3 milimetre inceliğinde açınız. Üzerine müsâvi olarak yağ sürünüz. Diğer hamurlar da aynı şekilde açıldıktan sonra, altışar tane üst üste koyarak yağlayınız. Unlanmış tepsi üzerinde, nemli bez altında, soğuk bir yerde 15-20 dakika bekletiniz. Sonra, hafif unlanmış hamur tahtası üzerinde, oklava ile 2-3 milimetre inceliğinde açınız. Dört parmak içten ve dört parmak ara ile peynir veya kıyma içi koyunuz. Hamurun kenarını üstüne kapatarak ruletle kesiniz. Bol zeytinyağında hafif pembe renkte kızartınız. Servis yapınız.

Not: Kıymalı olması arzu edilirse, hazırlanmış kıyma içine konur.

[ML® Makarnalı Rulo Börek için tıklayın](#)

