



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PUF BÖREĞİ

1 paket margarin  
2 şişe maden suyu  
1 yumurta  
1 çay bardağı çiçek yağı  
1 tutam tuz  
Yarım kg. beyaz peynir  
1 demet maydanoz

Un elenir. 1 yumurta, çiçek yağı, tuz, maden suyu karıştırılarak yumuşak bir hamur elde edilir. Hamur eşit parçaya bölünür, bir oklava ile bölünen hamurlar kare şeklinde açılır. Oda sıcaklığında yumuşamış margarin, 8 eşit parçaya bölünerek hamurların üzerine sürülür. Hamurlar kare şeklinde kapatılır. 8 eşit parçaya bölünen hamurlar ve margarinlerin hepsi aynı işlemi görür. Daha sonra dolapta 15 dk. Bekletilir. Dolaptan çıkan hamurlar oklava ile açılarak tekrar kare şeklinde kapatılır. Bu işlem 3 defa tekrarlanır. Dolaptan çıkan hamurlar kare şeklinde açılarak 4 eşit parçaya bölünür. Bölünen parçaları hazırlanan peynirli maydanozu içine konur. Üçgen şeklinde kapatılıp üzerine yumurta sarısı sürülür. Önceden 1700 de ısıtılmış fırında pişirilir.

[ML® Midye Börek için tıklayın](#)