



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PUF BÖREĞİ

3 su bardağı un
1.5 su bardağı yoğurt
1 çay kaşığı karbonat
1 çay kaşığı tuz
1 su bardağı sıvıyağ (kızartmak için)

Unu hamur yoğurma kabına alıp tuz ve karbonatı ekleyin. Unu harmanlayıp ortasını açın ve yoğurdu ilave edin. Elinizle karıştırarak yoğurmaya başlayın. Hamur biraz toplanınca tezgâh üzerine biraz un serpip hamuru tezgâha alın. Ele yapışmayan ve kulak memesi kıvamında bir hamur halini alıncaya kadar yoğurup hamuru top haline getirin ve üzerini örtüp 15 dakika dinlendirin. Hamuru hafifçe unlanmış zeminde merdane ile yarım cm kalınlıkta açın. Bir su bardağı kullanarak bardağın ağız kısmı ile hamuru yuvarlak parçalar halinde kesin. Kızgın yağa atıp kabarcıncaya ve altın sarısı renk alıncaya kadar börekleri kızartın. Sıcak servis yapın.