



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PUF BÖREĐİ

1 adet yumurta
1 ay bardağı sıvı yağ
2 orba kaşığı tereyağı
1 ay bardaĐı sirke
2 ay bardaĐı su
Aldığı kadar un
1 ay kaşığı tuz
İçi için:
1 su bardaĐı beyaz peynir
Maydanoz
Kırmızıbiber
Tuz

Un, tereyağı, sirke, zeytinyağı, yumurta, tuzu ve suyu karıştırın. Suyu yedirerek yoğurun ve 10 dakika dinlendirin. Peyniri kıyılmış maydanozla karıştırın. Kırmızıbiber ve tuz ekleyin. Hamurdan bardak yardımıyla yuvarlaklar kesin. Hamurun bir tarafına i malzemeden koyup yarım ay şeklinde kapatın. BÖrekleri kızgın sıvı yağda kızartın.