



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PUF BÖREĞİ

Yarım kilo un
1 adet yumurta
Yarım çay bardağı ayçiçekyağı
1 yemek kaşığı yoğurt
1 çay kaşığı tuz
1 paket kabartma tozu
250 gr. peynir
Yarım demet maydanoz

Hamur için un, yumurta, yoğurt, tuz ve kabartma tozunu karıştırıp yoğuralım. Hazırlanan hamuru 15 dakika dinlendirmemiz gerekiyor. Daha sonra hamurdan küçük bezeler yapalım. Her bezeyi pasta tabağı büyüklüğünde oklava yardımıyla açalım. Aralarını sıvı yağ ile yağladığımız üç bezeyi üst üste koyup mümkün olduğunca ince bir hamur açalım. Hamurunuzun yarısına ince ince kıydığınız maydanoz ve peynirle hazırladığınız karışımdan koyun. Diğer yarısını üzerine katlayalım ve şekilli parçalar keselim. Bunun için bardak kullanabilirsiniz. Kestiğimiz parçaları kızgın yağda kızartalım.