



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PUF BÖREĞİ

100 Gr Sana Hamurışı
6 Bardak un
1 Çay Kaşığı kabartma tozu
3 Yemek Kaşığı yoğurt
3 Yemek Kaşığı zeytinyağı
250 gr yağsız kıyma
2 Adet kuru soğan
3 Çay Tabağı tuz
1 Çay Kaşığı karabiber
2 Yemek Kaşığı sıvı yağ
1 Adet yumurta

İç harcını hazırlamak için; soğanları soyup ince ince doğrayın. Sıvıyağı tencerede kızdırın. Kıymayı sıvıyağın üzerine ekleyip suyunu bırakıp çekinceye kadar, 5 dakika pişirdikten sonra soğanı ilave edip karıştırarak 5 dakika daha kavurun. Tuz ve karabiberi serpip bir kenarda bekletin. Diğer taraftan, hamuru hazırlamak için; yumurta, yoğurt, zeytinyağı, tuz ve kabartma tozunu yoğurma kabına aktarıp elinizle iyice karıştırın. Unu da azar azar ilave edip kulak memesi yumuşaklığında ve pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Üzerini temiz bir bezle örtüp 20 dakika bekletin. Hamuru eşit büyüklükte 5 parçaya, bezeye ayırın. Bezelerden birinin üzerine un serpiştirip oklava yardımıyla yufka büyüklüğünde açın. Yufkanın bir yarısına hazırladığınız kıymalı harçtan aralıklı olarak birer tatlı kaşığı kadar koyun. Yufkanın boş tarafını üzerlerine kapatın. Yani yufkayı D şekline getirin. Yufkadan bir hamur ruleti ya da çay tabağı yardımıyla parçalar kesip kenarlarını elinizle bastırarak yapıştırın. Bu şekilde hazırladığınız yuvarlak küçük börekleri hafifçe unlanmış tepside biriktirin. Sıvıyağı derin bir tavada kızdırın. Börekleri kızgın yağda, tavayı hafif hafif sallayarak iki tarafları da nar gibi oluncaya kadar kızartın. Kızaran börekleri kağıt havlu üzerine alıp servis tabağına yerleştirin ve servise sunun.

Not: Eğer evde ekmek yapıyorsanız, içine koyacağınız bir miktar haşlanmış ve ezilmiş patates ekmeğinizin daha geç bayatlamasını sağlayacaktır. Börek yaparken erimiş margarinin içine süt katıp yufkanın her katmanına sürerseniz böreğinizin daha lezzetli olacağını göreceksiniz.