



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PUF BÖREĞİ

Veda Kaya

500 Gr. Un
1 Adet Yumurta
1/2 Çay Bardağı Ayçiçek Yağı
1 Çorba Kaşığı Yoğurt
1 Çay Kaşığı Tuz
1 Adet Kabartma Tozu
250 Gr. Beyaz Peynir
1/2 Demet Maydanoz

İç malzeme hariç her şeyi karıştırıp böreğimizin hamurunu yapalım. 15 dakika kadar dinlendirelim. Hamurdan küçük bezeler yapalım. Her bezeyi pasta tabağı büyüklüğünde açalım. Aralarını sıvı yağ ile yağladığımız üç bezeyi üst üste koyup mümkün olduğu kadar ince açalım ve yarısına iç malzemeyi koyalım. Diğer yarısını da üzerine kapayıp şekilli keselim. (Bunun için bir bardak ya da çay tabağı kullanabilirsiniz.) Daha sonra kızgın yağda kızartalım.