



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ PUF BÖREĞİ

250 gram un, (5 kahve fincanı)
100 ila 110 gram su (1,5 kahve fincanı)
20 gram yağ içine (1 çorba kaşığı)
40 gram yağ üstüne (2 çorba kaşığı)
Tuz
1 adet yumurta sarısı
AÇMAK İÇİN:
50 gram un, (1 kahve fincanı)
İçine:
150 gram beyaz peynir
1 adet yumurta sarısı
Yarım demet maydanoz

Hamur açılan tahtaya 250 gram un eledikten sonra, unun ortasını havuz gibi açınız ve bu açılan yere, 1 adet yumurta sarısı 1 silme çorba kaşığı yağ, içine tuz katılmış 1.5 kahve fincanı arasında su ilâve ederek, hepsini karıştırıp, yoğurarak orta sıklıkta hamur yapınız, sonra da elde ettiğiniz bu hamuru 5 dakika daha yoğurarak özlelendirdikten sonra üstüne nemli bir bez örtmek suretiyle yarım saat kadar dinlendirmeğe bırakınız. (Hamurun kulak ucu yumuşaklığında olması lâzımdır. Ona göre hamura su ilâve etmelidir.

Yarım saat sonra hamuru hafifçe unlanmış tahtaya alarak üstüne hafifçe un serpiniz, sonra da üstüne merdane ile bastırıp, yuvarlamak suretiyle aşağı yukarı bir tabak yuvarlaklığına gelinceye kadar açınız. Sonra da merdane ile açmış olduğunuz bu hamuru birkaç sefer oklavaya sararak, oklavaya sarılmış olduğu halde hamurun iki uçlarına basmak ve yuvarlamak, sonra da oklavadan çıkararak başka ucundan olmak üzere sarmak suretiyle hamuru 40,50 santim yuvarlaklığında büyütünüz.

Hamurun açılması sona erince: Küçük bir kab içine 2 çorba kaşığı yağ koyarak fazla ısıtmadan eritiniz ve yağı, açmış olduğunuz hamurun üstüne avuç ile bastırarak yedirircesine sürmek suretiyle, bütün yağı hamurun her bir tarafına sıvayınız.

Daha sonra da üstüne yağ sıvamış olduğunuz hamurun ortası aşağı yukarı bir tabak kutrunda yuvarlak kalmak üzere hamurun büyüklüğüne göre kenarlarından 6-8 santim enliliğinde ve 8-10 santim uzunluğunda keserek hamurun etrafında yelpaze gibi yapraklar meydana getirip, sonra da her yaprağı ortadaki yuvarlak kısmın üstüne hafifçe açarak birer birer kapatmak suretiyle bütün yaprakları birbirlerinin üstlerine katlayarak hamuru bir tabak yuvarlaklığında katmerleyip, sonra içi hafifçe unlanmış bir tabağa yerleştirip Sonra üstüne nemli bir bez örtülmüş olarak, hamurda hafif bir sıkılaşma oluncaya kadar serince bir yerde yarım saat daha dinlerimeğe bırakınız.

Yarım saat sonra hamuru tekrar üstü hafifçe unlanmış tahtaya alarak aynen diğeri gibi evvelâ merdane, sonra da oklava ile hamurun belli belirsiz altı inceliğe gelinceye kadar açmak suretiyle hamuru büyütünüz.

Sonra ince açmış olduğumuz bu hamuru, baş kısmından iki parmak ilersine ve bir buçuk parmak ara ile aşağıdaki tarif üzere hazırlanmış peynir içinden bütün hamura yetebilecek miktarda sıralandıktan sonra hamurun uçlarını peynirlerin üstlerine çevirmek ve sonra da hamur kesen tırtilla kesmek suretiyle orta büyüklükte börekler yapınız.

Diğer taraftanda bir tavaya 1,5 bardağa yakın zeytinyağı koyarak yağı kızdırınız, sonra da kızdırdığınız bu yağa hazırlanmış olduğunuz börekleri üçer, dörder atmak suretiyle börekler kabarıpta bir tarafları kızardıktan sonra diğer taraflarını çevirmek ve kızartmak suretiyle her tavaya almış olduğunuz börekleri 34 dakika arasında pişirmeli, sonra da delikli kepçe ile tavadan tabağa alarak diğer parti börekleri yağ atmak suretiyle bütün börekleri pişirmeli ve servis yapmalısınız.

İÇİN HAZIRLANMASI: Bir kaba 100 gram beyaz peynir koyduktan sonra çatalla ezmek suretiyle peyniri iyice ufalamalı, sonra ufalanmış bu peynire bir adet yumurta sarısı ve kıyılmış yarım demet de maydanoz ilave ederek hepsini tekrar iyice bir karıştırınız ve böreğe kullanınız.