



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PUF BÖREĞİ

Hamuru için:

2,5 su bardağı un

2 çorba kaşığı tereyağı

Yarım paket kabartma tozu

1 yumurta

2 çorba kaşığı yoğurt

1 çay kaşığı tuz

İçi için:

3 sap taze soğan

150 gram beyaz peynir

2 haşlanmış patates

Listedeki tüm malzemeyi yumuşak bir hamur olana dek yoğurun. Hamuru unlanmış bir zeminde güzelce açın. Büyük üçgenlere bölün. Haşlanmış patatesi minik minik kesin, iri doğranmış taze soğanı ve beyaz peyniri ilave edin. Üçgenlerin üzerine paylaşdırın. Katlayıp 200 derecedeki fırında 35 dakika pişirin. Yağda da kızartabilirsiniz. Ilık halde servis yapın.

---