



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PUF BÖREĞİ

### İÇ MALZEMESİ:

1/2 kg. beyaz peynir

1 yumurta

1/2 bardak kıyılmış maydanoz

### HAMUR MALZEMESİ:

3/4 bardak un

1 yumurta sarısı

3 çorba kaşığı SANA (eritilmiş)

1 çay kaşığı tuz

1/2 bardak su

1/2 bardak un (hamuru açmak için)

1/2 bardak ayçiçek yağı

Ufalanmış beyaz peyniri yumurta akı ve maydanozla karıştırarak kenara koyun. Unu eleyin ve ortasını açın. Yumurta sarısını ve 1 çorba kaşığı eritilmiş SANA'yı ortasına koyun. Tuzlu suyu yavaş yavaş ilave ederek hamur haline getirip iyice yoğurun. Top haline getirin ve üzerini ıslak bir bezle örterek 20 dakika dinlendirin. Hamuru rulo yapın, 12 eşit parçaya bölün. Her parçayı elinizle yassıltın ve bir taraflarını SANA ile yağlayın. Yağlı yüzlerini birleştirerek 6 çift elde edin. Islak bir bezle örtüp 5 dakika dinlendirin. Her çifti oklavayla açın. Üzerlerini yağlayarak üçünü üst üste koyun. Aynı işlemi diğer üç parça için de yapıp, üzerlerini ıslak bir bezle örterek 5 dakika dinlendirin. Üçlü parçalardan birini oklavayla açın. Açılmış hamuru oklavanın üzerine sarın. Açın ve ters tarafından bir daha sarın. Hamuru 40 cm. çapını alıncaya kadar açın. Bir çay kaşığı iç malzemesini aralıklarla hamurun yarısına dizin. Kenarını için üzerine katlayın ve parmaklarınızla bastırın. Çeyrek ay şeklinde kesin, kenarlarını bastırarak yapıştırın. Kesilmiş kenardan başlayarak aynı işlemi tekrarlayın. Börekleri tepsiye alın ve üzerine yağlı kağıt örtün. Servis yapmadan yarım saat önce çok kızgın ayçiçek yağında 2 tarafı da nar gibi oluncaya kadar kızartın. Sıcak sıcak servis yapın.

[ML® Pirinçli Börek için tıklayın](#)



Fotoğraf "Anton" tarafından gönderildi. 22.10.2017

