



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PUF EKMEK

Mürüvet Çöken

- 3 adet yumurta
- 1 çay bardağı süt
- 1 çay bardağı yoğurt
- 2 su bardağı tam buğday unu
- 1 paket kabartma tozu
- 1 su bardağı lor peyniri
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı susam
- 1 çay kaşığı çörekotu

Yumurtaların sarıları ve beyazları ayrılır. İlk önce sarılar mikser yardımıyla köpürene kadar çırpılır . Diğer tarafta yumurta beyazları katılaşıncaya kadar çırpılır. Yumurta sarılarının üzerine diğer tüm malzemeler eklenerek tekrar çırpılır. En son tahta spatula yardımıyla çırpılmış olan yumurta beyazları eklenir ve sönmemesi için alttan üste doğru dikkatle karıştırılır. Yuvarlak fırın kabının altı yağlanır veya yağlı kağıt serilir hamur yavaşça dökülerek düzeltilir. Üzerine susam ve çörek otu serpilerek önceden ısıtılmış fırında yarım saat pembeleşene kadar pişirilir.

