



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PUF PUF BÖREĞİ

150 Gr Sana Hamurışı
0,5 Demet maydanoz
4 Adet yufka
500 gr kaşar loru
1 Adet yumurta sarısı

Yufkaları 6 veya 8 parçaya ayırın(büyüklüğüne göre). Üstlerine eritilmiş sana hamur işini sürün, sonra iki parçayı üst üste koyun ve arasına kaşar loru ve maydanozlu karışımı koyup dolayın. Daha sonra derince bir kabın içine su koyun ve hazırladığınız börekleri suyun içinde yarım saat bekletin. Sonra sularını sıkın ve fırın tepsisine sıralayın. Üzerine yumurta sarısı ve çörek otu ve susam karışımını ilave edin. 180 derecede üzerleri kızarıncaya kadar bekletin.