



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PUFUDUK BÖREK

3 adet yumurta
1 tatlı kaşığı kuru maya
1 çorba kaşığı şeker
100 gram tereyağı
3 su bardağı un
1 tutam tuz
Kızartmak için sıvı yağ

Unu, kuru mayayı, şeker ve tuzu bir yoğurma kabının içinde karıştırın. Yumurtaları ve yağı ekleyip hamur haline getirin. Dolapta 20 dakika bekletin. Sıcak değil soğuk yerde bekleyecek bir hamur bu. Sonra açıp istediğiniz şekilde kesin ve hemen kızgın yağın içinde kızartın. Hemen kabaran bir hamur puf puf kabarıyor. Üzerine tatlı ya da tuzlu nasıl isterseniz o şekilde karışım hazırlayıp sıcak olarak ikram edin.

