



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PUFUDUK BÖREK

4 adet milföy hamuru
200 gr kıyma
1 adet yumurta sarısı
1 adet orta boy soğan
4 yemek kaşığı sana klasik
1 çay kaşığı tuz, karabiber
1 çay kaşığı pulbiber

Soğanları incecik doğrayalım, sana ile beraber tavaya alıp soğanlar şeffaflaşana kadar kavuralım. Kıymayı ilave edelim ve topaklanmasına izin vermeden güzelce kavuralım. Kıyma çiğ kokusunu tamamen bıraktığında ve rengi kahverengine döndüğünde baharatları ve tuzu ekleyelim. Ancak kıymanın kavurma esnasında çok fazla kurumamasına özen gösterelim. Daha sonra ılınması için kenara alalım. Tüm milföyleri iki yağlı kağıt arasında hafifçe hem enine hem de boyuna inceltelim. Uzun kenarına boydan boya kıyma harcından koyalım ve içe doğru silindir şeklinde hafifçe, bastırmadan yuvarlayalım.

Diğer iki milföy hamuruna da aynı işlemi uygulayalım ve fırın tepsisine yan yana bitişecek şekilde koyalım. Kalan inceltilmiş son milföyün üzerine kesik çizgiler atalım ve tepsideki ruloların üzerini bununla kaplayalım, uçlarını da alta kıvrıyalım. En üstüne yumurta sarısı sürdükten sonra 180 derecede ısıtılmış fırında üzerleri kızarana dek pişirelim.