



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU PÜF BÖREĞİ

Malzemeler

3 su bardağı un.

2-3 yemek kaşığı Süttaş yoğurt.

1 çay kaşığı tuz.

1 adet yumurta.

1 kahve fincanı sıvıyağ.

1 küçük çay bardağı su .

Kızartmak için: 1,5 bardak sıvıyağ.

Hazırlanışı

Un ve tuzu eleyin, ortasına yumurta, yağ ve Süttaş yoğurt koyup su ekleyerek yoğurup yumuşakça bir hamur yapın. 30 dakika dinlendirin. Hamuru, iki ceviz büyüklüğünde pazılara ayırın (15 pazu olabilir). Hamurları, hafif unlanmış yerde, teker teker yuvarlak biçimde ve 2-3 milimetre kalınlığında açın. Bir ucuna yeterince iç koyun ve yarım daire biçiminde kapatıp kenarlarını birleştirin. Bol kızgın yağa atıp sallayarak açık pembe renkte kızartın.

[ML® Puf Böreği için tıklayın](#)