



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

## PUF BÖREĞİ



1 adet yumurta  
1 su bardağı su  
1 çorba kaşığı sıvıyağ  
1 çay kaşığı karbonat  
2 çay kaşığı tuz  
Alabildiği kadar un  
1 çorba kaşığı margarin  
İçerik için;  
Yarım küçük kalıp beyaz peynir  
10 - 12 dal maydanoz  
Kızartmak için;  
2 su bardağı sıvıyağ

- # Yoğurma kabına yumurta su, sıvıyağ konur karıştırılır. Tuz, bir avuç unla karıştırılmış karbonat ve ele yapışmayan kıvam alana kadar un eklenerek yoğrulur.
- # Hamurun üzeri kapalı olarak yarım saat dinlendirilir. Bu arada peynir ezilir, kıyılmış maydanozla karıştırılır. Margarin yakmadan eritilir.
- # Dinlenen hamur dört eşit parçaya bölünür, her parça unlu zeminde merdaneyle tatlı tabağı kadar açılır. Aralarına margarin sürerek üst üste konur (en üste yağ sürülmez)
- # Hamurun arasındaki margarini katılaşması için, hamur yarım saat buzlukta bekletilir.
- # Süre sonunda katlı hamur unlu zeminde, oklavayla olabildiğince ince ve büyük çapta açılır.
- # Elde edilen yufkadan büyük su bardağı ağzıyla kesilmiş yuvarlak parçalar çıkarılır.
- # Yuvarlak parçanın kenarına peynirli iç konur, poğaça gibi katlanır, ruletle kesilir, ya da bastırılır.
- # Derin tavaya sıvıyağ konur, orta ateşte ısınınca hazırlanan börekler atılır, iki yüzü pembe renkte kızartılır, kağıt havluya çıkarılır.
- # Sıcak ya da ılık olarak servise sunulur.

**Not:** Puf böreği değişik içlerle de hazırlanabilir, ancak geleneksel bir tarif olduğu için, orijinal iç olarak peynir kullanılır.