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
İçi İçin;
Yarım küçük kalıp beyaz peynir
10 – 12 dal maydanoz
Kızartmak İçin;
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.