

Domatesli Puf Borek

Malzemeler

200 gram hazır ekmek hamuru

2-3 adet domates

125 gr yağsız beyaz peynir

1 corba kasığı un

Tuz ve karabiber

Yapılışı

Ekmek hamurunu un serpilmiş zemine alıp birkaç kez yogurun.

Zemini ve hamurun üzerini hafifçe unlayıp oklava ile 2-3 mm kalınlığında acın.

Su bardağı ağzı ile yuvarlak hamurlar kesin.

Domatesleri soyup kup kup doğrayın.

Suzgece alıp 5 dakika suzulmesini bekleyin.

Peyniri ufalayıp domateslerle karıştırın.

Ve kestiğimiz hamurların içine domatesli karışımı paylaştırıp yarım ay şeklinde kapatın.

Kenarlarını parmak uçlarıyla bastırın.

Firin tepsisini yağlayıp hamurları dizin ve 180 dereceye ayarlı sıcak fırında 5 dakika pişirin.

İlininca servise hazırdır

Afiyet olsun...