

Kahvaltılık Puf

Malzemeler

125 gr tereyağ,
1 su bardağı su,
1 su bardağı un,
3 yumurta,
1/2 çay kaşığı tuz.

Yapılışı

Tereyağ, su ve tuzu bir tencereye koyup ocaga alın,
Orta ısıda ateşte su hafif kaynamaya başlayana kadar ısıtın,
Unun tamamını bir seferde ekleyip topaklanmasına müsaade etmeden hızlıca karıştırın,
Sürekli karıştırarak 5 dk. kadar pisirin,
Atesten alıp ılınmasını bekleyin,
İlindikten sonra yumurtaları teker teker ekleyip mikserle çırpın,
Kaşıkla veya sıkma torbasıyla tepsiye mandalınadan biraz daha küçük parçalar şeklinde dızın,
200 derecede önceden ısıtılmış fırına verin,
10 dk sonra ısıyı 180 dereceye düşürüp 20 dk. daha pisirin.
Afiyet olsun...