

Puf Boregi

Malzemeler

4,5 subardagi un

1 adet yumurta

150 gr. yumusak margarin

2 yemek kasigi sirke

1 tatli kasigi tuz

aldigi kadar ilik su

Icine;

beyaz peynir-kiyilmis maydanoz, kasar rendesi-pastirma ya da istediginiz bir malzeme (ispanak, vb.)

Kizartmak icin;

bol sivi yag

Yapilisi

Un yogurma kabina alinir ve ortasi havuz gibi acilir. Tuz, sirke, yumurta 50 gri margarin ve aldigi kadar ilik su eklenip kulak memesi yumusakliginda bir hamur elde edilir. Hamur 12 bezeye ayrilir ve uzeri nemli bir bezle ortulup buzdolabinda 15-20 dk. dinlendirilir.

100 gr. margarin eritilip sogutulur.

6 adet beze unlanmis zeminde yemek tabagi buyuklugunde acilir. Aralarina firca ile margarin surulup ust uste dizilir, son bezeye margarin surulmez. Hazirlanan hamur uzerine strec film ortulup buzdolabina kildirilir. Diger 6 beze de ayni sekilde hazirlanir. Ilk acilan beze grubu buzdolabindan cikarilip tekrar acilir. Yufkanin yarisina araliklarla istenilen ic malzeme yerlestirilir ve kalan yarisi ic malzemenin uzerine kapatilir. Isteye gore tartolet bicagiyla kare ya da bir su bardagi yardimiyla daire seklinde kesilir. Kalan hamura da ayni islem uygulanir. Hazirlanan borekler kizgin yagda pembelesinceye kadar kizatilir. Fazla yagi kagit havlu yardimi ile alinip servise sunulur.ellerimize saglik