

## Zutaten:

Halburi Käse (ca. 250g), gerieben  
2 Tassen Mehl

1/3 Tasse Wasser  
1/2 Tasse Öl  
Salz  
getrocknete, gehackte Minze  
3 Eier

## Zubereitung:

Den geriebenen Halburi mit der Minze und den verschlagenen Eiern vermischen und beiseite stellen. Das Mehl mit Salz vermischen und mit Öl und Wasser verkneten, bis ein weicher Teig entsteht. Falls nötig, mehr Wasser zufügen. Den Teig ausrollen, bis er dünn genug ist und dann in Scheiben von etwa 8 cm Durchmesser schneiden. Jede Scheibe mit verschlagenem Ei bestreichen und einen Löffel Füllung daraufgeben. Den Teig über die Füllung falten und die Ränder andrücken, bis die Puffer verschlossen sind. Dann in sehr heißem Öl goldbraun braten.