



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FİNCAN BÖREĞİ (PAZILI)

2 su bardağı un
1 çay bardağı ılık su
1 yumurta
1/2 tatlı kaşığı tuz
Harç için;
500 gr. pazı
1 soğan
30 gr tereyağı
1 çay bardağı ufalanmış beyaz peynir
Tuz
Karabiber
Kızartmak için;
3 su bardağı ayçiçeği yağı

Unu hamur yoğurma kabına eleyip ortasını havuz gibi açın. Tuz ve ılık suyu azar azar ilave edip yoğurun. Yumurtayı ekleyip pürüzsüz bir hamur hazırlayın. Hamuru 4 eşit bezeye ayırın. Bezelerin üzerini bezle örtüp 30 dakika dinlendirin.

Pazıları temizleyip yapraklarını kıyın. Soğanı temizleyip ince doğrayın. Tereyağını bir tavada eritin. Soğanı ekleyip soteleyin. Pazıyı ilave edip karıştırın. Tuz ve karabiber ekleyip ocaktan alın. Hafif ılınca peyniri ilave edip harmanlayın.

Hamur bezelerini un serpilmiş zemine alıp merdaneyle yufka büyüklüğünde açın. Pazılı harcı açtığınız hamurun üzerine belli aralıklarla öbek öbek yerleştirin. Diğer açtığınız hamuru üzerine kapatın. Harcın bulunduğu yerleri fincan ağzı ile kesip kenarlarını iyice bastırarak yapıştırın.

Ayçiçeği yağın tavadaki ısıtın. Börekleri kızgın yağda 3-4 dakika kızartın. Kağıt havlu üzerinde fazla yağını çekirin. Servis yapın.

