



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

FİNCAN BÖREĞİ

3 adet yufka
5 çorba kaşığı margarin
3 adet yumurta
1 adet orta boy soğan
300 gram fındık büyüklüğünde kuşbaşı et
Yarım demet maydonoz
Tuz
Karabiber
Çörekotu

Yufkaların her birini 4 eşit parçaya bölün. Bir kaseenin içinde 4 çorba kaşığı margarini 2 adet yumurta ile çırpın. Aynı bir tencerede 1 çorba kaşığı margarinle ince kıyılmış soğanı hafifçe kavurun. Üzerine kıyılmış et parçalarını ilave edip tuz ve karabiberini ayarlayın. Bu şekilde 3-4 dakika daha hafif ateşte pişirin. Ateşten indirir indirmez üzerine ince kıyılmış maydonozu ilave edip, karıştırın. Kesilmiş yufkalardan birini bir fincanın üzerine koyarak ortasını fincanın dibine doğru çukurlaştırın. 1 kaşık yağlı yumurta karışımından sürün. Fincanın dışında kalan bir köşesini içine doğru katlayın. Üzerine 1 kaşık etli içten doldurun. Yufkanın diğer kenarlarını da içe doğru katlarken her kata yumurtalı karışımından surun. Fincanı yağlanmış fırın tepsisine ters çevirerek yufkayı fincandan ayırın. Tüm yufkaları aynı şekilde hazırlayıp tepsiye dizin. Üzerine 1 adet yumurtanın sarısını sürüp çörekotunu serpiştirin. Kızgın fırında üzerleri kızarıncaya kadar pişirin. Soğumadan servis yapın.

