



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FİNCAN BÖREĞİ (HAZIR YUFKA)

5 adet yufka
350 gr kuşbaşı doğranmış et
3 adet kuru soğan
Yarım demet maydanoz
3 yemek kaşığı tereyağı
2 adet yumurta
1 yumurta sarısı
Çörekotu
Susam
Tuz
Karabiber

Öncelikle böreğin içini hazırlıyoruz, bunun için etimizi büyükçe bir tavada pişmeye bırakıyoruz, etler suyunu bırakacak ama tamamen çektirmeyeceğiz, yani etleri iyice kavurmuyoruz, çünkü pişme fırında da devam edeceği için, etler fazla sert olmamalı. İnce ince doğradığımız soğanları etin üzerine ekliyoruz ve birlikte pişmeye bırakıyoruz. Et hafif sulu haldeyken ocaktan alıp, ince doğranmış maydanozları, karabiber ve tuzunu ilave edip, karıştırıyoruz ve soğumaya bırakıyoruz. Tereyağını eritiyoruz ılınınca 2 yumurta ile karıştırıyoruz. Ön hazırlıklarımızı tamamlayınca, börekleri yapmaya başlayabiliriz. Yufkaları üst üste yayıp, 4 eşit parçaya kesiyoruz ve toplam 20 adet üçgen elde ediyoruz. Elde ettiğiniz üçgenleri mendil gibi ortalarından tutup, kahve fincanının içine yerleştiriyoruz ve hazırladığımız tereyağlı harçtan 1 kaşık kadar koyuyoruz ve yufkanın sarkan parçalarından birini üzerine kapatarak, fincanın içine yerleştiriyoruz. Fincanın içine, iç malzememizden 1 yemek kaşığı koyuyoruz, sonra yufkanın diğer sarkan parçalarına tereyağlı karışımdan fırça yardımıyla sürerek, üst üste kapatıyoruz ve fincanın üstüne hafifçe bastırıyoruz. Hazırladığımız böreği dikkatlice tepsimize ters çeviriyoruz, yufkamız bitene kadar, börekleri aynı şekilde hazırlıyoruz. Zor görünüyor ama, fotoğraflarda elimden geldiğince tüm aşamalarını çektim, yardımcı olacağını düşünüyorum. Böreklerimiz tamamlanınca üzerine çırpılmış yumurta sarısı sürüp, çörekotu ve susam serpiştiriyoruz ve önceden ısıtılmış 170 derece fırında üzeri kızarıncaya kadar 20-25 dakika pişiriyoruz.

[ML® Fincan Mantısı için tıklayın](#)