



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FİNCAN BÖREĞİ (İSPANAKLI)

Eyüp Sevinç

125 gr un

½ çay bardağı ılık su

1 küçük yumurta

Tuz

Harcı için:

300 gr pazı (ıspanak)

1 küçük soğan

1 kaşık tereyağı

1 tatlı kaşığı taze çekilmiş karabiber

Tuz

Kızartmak için:

Sıvı yağ

Unu yoğurma kabına alın ortasını açın tuzu katın ılık suyu azar azar katıp yoğurun. Sonra yumurtayı ekleyin ve yumuşak pürüzsüz bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamuru 2'ye bölün, üzerlerini unlayıp bir bezle örtün ve 30 dakika dinlenmeye bırakın.

Pazının saplarını ayırın yaprakları yıkayıp doğrayın. Soğanı yemeklik doğrayın. Tereyağını bir tavada eritin. Önce soğanları ardından pazıları ekleyip kavurun. Tuzunu biberini ekleyip ateşten indirin (harcın sulu kalmamasına dikkat edin).

Hamurlardan 2 adet yufka açın. Her bir yufkanın bir tarafına düzgün aralıklarla öbek öbek harç koyun. Ve yufkanın boş tarafını dolu tarafının üzerine örtün. Harç böreğin ortasında kalacak şekilde, fincanla börekleri teker teker kesin. Hamurun artan parçalarını yeniden yoğurup aynı işlemi tekrarlayın. Börekler hazır olunca yağı kızdırın. Kızgın yağda tavayı sallayarak 3-4 dakika boyunca börekleri kızartın. Kevgirle alın, fazla yağını süzdürün ve sıcak servis edin.

