



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FİNCAN BÖREĞİ

MALZEMELER

3-3,5 SU BARDAĞI UN

1 YUMURTA

1 ÇAY BARDAĞI YOĞURT

1 ÇAY BARDAĞI SU

1 PAKET KABARTMA TOZU

1 SU BARDAĞI SIVI YAĞ (KIZARTMAK İÇİN)

1,5 ÇAY KAŞIĞI TUZ

KREM PEYNİR

Bir kabin içinde yumurtayı, yoğurdu ve suyu çırpma teliyle çırpalım. İçine unu ve kabartma tozunu, tuzu ekleyerek özlü bir hamur yoğuralım. Hamurun üzerine streç folyo örterek 20 dk. dinlendirelim. Hamuru 2 parçaya ayırarak beze yapalım. Hamur bezelerinin birini unlanmış bir zeminde bıçak sırtı kalınlığında (0.1 mm) açalım. Sonra yufkadan çay bardağı yardımı ile yuvarlak parçalar kesip çıkaralım. Hamur yuvarlaklarını kızdırılmış sıvı yağda arkalı önlü hafifçe renk alana dek kızartarak emici bir kağıt üzerine alalım. Kızaran hamurların ortalarına biraz krem peynir sürüp, diğerini üzerine kapatarak servis yapalım.

[ML® Fincan Böreği \(Ciğerli\) için tıklayın](#)