



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FİNCAN BÖREĞİ

Malzeme:

1 demet pazı

1 adet beyaz soğan

30 gr Teremyağ

1 tatlı kaşığı taze çekilmiş karabiber

Tuz, beyaz biber

Üzeri için :

2 adet yumurta

çörekotu

Hamuru için :

300 gr Bizim Mutfak Un

2 çay bardağı ılık su

1 adet yumurta

Tuz

Unu tezgahın üzerine eleyin. Ortasını havuz gibi açın. İçine yumurtayı kırın. Tuz serpiştirin. Azar azar ılık su ekleyerek, yumuşak, pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru dört parçaya ayırıp yuvarlayın. Unlayıp üzerini bir bez ile örtün. 45 dakika dinlendirin. İç malzeme için pazının saplarını ayırın, yapraklarını yıkayıp doğrayın. Soğanı soyup kıyın. Teremyağ'ı bir tavada eritin, önce soğanları, ardından pazıları ekleyip kavurun. Tuz ve baharatı ilave edin. Suyunu çekene kadar pişirin. Dinlendirmiş olduğunuz hamurları un serpilmiş tezgahın üzerinde teker teker hazır yufka şeklinde açın. Her yufkanın bir tarafına düzgün aralıklarla pazılı karışımdan ekleyin. Yufkanın boş tarafını, dolu tarafına doğru kapatın. Harç böreğin ortasında kalacak şekilde, fincanla börekleri teker teker kesin. Hamurun artan parçalarını yeniden yoğurup açın ve aynı işlemi malzeme bitene kadar tekrarlayın. Börekleri yağlı kağıt serili tepsiye dizin. Üzerlerine yumurta sarısı sürün, çörekotu serpin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında üzerleri kızarıncaya kadar pişirin. Fırından alın. Sıcak veya ılık servis yapın.