



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FİNCAN BÖREĞİ

Elenmiş 1 kilo una 48 gram erimiş tereyağı, 9 yumurta, 20 gram tuz, 1 fincan küllü su koyup yoğurunuz. Yoğururken elinizi devamlı yağlayarak hamura 48 gram erimiş yağ daha yedirerek yoğurunuz. Hamuru yarım saat kadar dinlendiriniz. Hamurdan yufkalar açınız. 3 - 4 yufkayı birbiri üzerine hamur tahtasına koyduktan sonra istenen börek içini öbek öbek kabalayarak 3 - 4 yufka da üzerine koyduktan sonra fincan ya da zarf ile içlerin etraflarından bastırıp kesiniz. Sonra da tavada kızartınız.

Not: Börekleri tavaya kızarmağa koymadan önce böreklerin açılmasını sağlamak üzere içlerin kenarlarından taşkın olmamasına dikkat etmek gerekir.

[ML® Fırında Çubuk Böreği için tıklayın](#)