



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FİNCAN BÖREĞİ (PEYNİRLİ)

1 su bardağı ılık su  
1 adet yumurta  
1 çay bardağı sıvıyağ  
1 tatlı kaşığı tuz  
Alabildiği kadar un

İçi için:

Yarım kalıp beyaz peynir

10-15 dal maydanoz

Üzeri için:

1 adet yumurta

Ilık su, yumurta, sıvıyağ ve tuz karıştırılır. Üzerine ele yapışmayan kıvam alana kadar un eklenerek yoğrulur. Hamur 20 dakika kadar dinlendirilir. Sonra ceviz kadar parçalar alınır. Oklavayla çay tabağı kadar açılır. Açılan hamur yayvan bir kahve fincanına yerleştirilir. Ortasına iç konur, yukarı doğru toplayarak kapatılır. Ek yeri aşağıya gelecek şekilde yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine çırpılmış yumurta sürülür. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.