



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FİNCAN BÖREĞİ

30 Gr Sana Klasik
2 Su Bardağı un
0,5 Tatlı Kaşığı tuz
1 Biraz karabiber
1 Adet yumurta
1 Çay Bardağı ufalanmış beyazpeynir
500 gr pazı
1 Adet soğan
1 Çay Bardağı ılık su
3 Su Bardağı sıvıyağ

Unu hamur yoğurma kabına eleyip ortasını havuz gibi açın. Tuz ve ılık suyu azar azar ilave edip yoğurun. Yumurtayı ekleyip pürüzsüz bir hamur hazırlayın. Hamuru 4 eşit bezeye ayırın. Bezelerin üzerini bezle örtüp 30 dakika dinlendirin. Pazıları temizleyip yapraklarını kıyın. Soğanı temizleyip ince doğrayın. Margarini bir tavada eritin. Soğanı ekleyip soteleyin. Pazı yı ilave edip karıştırın. Tuz ve karabiber ekleyip ocaktan alın. Peyniri ilave edip karıştırın. Hamur bezelerini un serpilmiş zemine alıp merdane yardımı ile yufka büyüklüğünde açın. Pazılı harcı açtığınız hamurun yarısına belli aralıklarla öbek öbek yerleştirin. Hamurun boş kalan yarısını hafifçe ıslatıp harcın üzerine kapatın ve elinizle hafif bastırarak yapıştırın. Hamuru fincanın ağzı ile kesin. Sıvıyağı tavada kızdırın. Börekleri kızgın yağda 3-4 dakika kızartın. Kağıt havlu üzerinde fazla yağını çekirin. Servis yapın.