



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## FİNCAN BÖREĞİ

Harç için:

1 demet pazı

1 baş orta boy soğan

2 çorba kaşığı tereyağı

1 tatlı kaşığı karabiber

Tuz

Yeterince kızartmalık yağ

Hamur malzemesi:

300 gram böreklik un

2 çay bardağı ılık su

1 yumurta

Unu, hamuru yoğuracağınız kaba koyun; ortasını havuz gibi açıp tuzu katın ve ılık suyu azar azar ekleyerek yoğurmaya başlayın. Daha sonra yumurtayı kırın ve yumuşak, pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru dört top yapıp unlayın ve üstüne nemli bir bez örtün ve 45 dakika dinlendirin. Bu arada pazının saplarını ayırın, yapraklarını yıkayıp doğrayın. Soğanı yemeklik doğrayın. Tereyağını bir tavada eritin, önce soğanları, arkasından pazıları iyice kavurun. Tuzunu ve biberi de ilave ettikten sonra ateşten indirin. Harcın sulu kalmamasına dikkat edin. Toplardan dört yufka açın. Her bir yufkanın bir tarafına düzgün aralıklarla harç koyun ve yufkanın boş tarafını, dolu tarafın üzerine örtün. Harç böreğin ortasında kalacak şekilde, fincanla börekleri teker teker kesin. Hamurun artan parçalarını yeniden yoğurup açın ve aynı işlemi malzeme bitene kadar tekrarlayın. Börekler hazır olunca, yağı kızdırın. Bol kızgın yağda, tavayı sallayarak börekleri kızartın. Bir kabin içine havlu peçete yerleştirin. Börekleri kevgirle alın, fazla yağın süzüp havlu peçetenin üzerine koyduktan sonra sıcak olarak servis edin.

Not: 17.yy Osmanlı mutfağından bir börek türüdür.