



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FİNCAN BÖREĞİ (VAN)

[www.sefabdullahusta.com](http://www.sefabdullahusta.com)

2 su bardağı un  
1,5 çay bardağı ılık su  
1 çay kaşığı tuz  
1 adet yumurta  
İç için:  
400 g ıspanak  
1 adet soğan  
Karabiber  
Tuz  
Pul biber  
Sıvı yağ

İlk olarak hamuru hazırladım. Hamur yoğurma kabına unu alarak, ortasını çukurlaştırıp yumurtayı kırdım. Tuzu ve suyu azar azar ekledim. Aslında suyu bir buçuk bardaktan birazcık daha az kullandım. Suyu azar azar ekleyeceğiniz için sorun olacağını sanmıyorum. Hamuru 4 parçaya bölerek üzerini bir bez ile kapatıp, yarım saat kadar dinlenmeye ayırdım. Bu arada iç malzemesini hazırladım. Tencereye 1 yemek kaşığı kadar sıvı yağ alarak doğramış olduğum soğanları ilave ettim ve pembeleşinceye kadar kavurdum. Ardından yıkayıp doğramış olduğum ıspanakları ilave ettim ve baharatlarını, tuzunu ekleyip bir süre kavurdum. İç malzeme hazır olduğunda onun bir müddet soğuması için bıraktım. Bu arada hamurum hazır hale geldi. 4 eşit parçaya böldüğüm hamurların her birini merdane yardımı ile açtım. Sonra bir fincan ile hamuru kesmeden hafif işaretler koydum. İç malzemesini yerleştirebilmek için hamurda izler bıraktım. Sonra o kısımlara iç malzemesinden yaklaşık birer tatlı kaşığı kadar koydum. Açmış olduğum diğer hamuru üzerine kapatarak fincan ile daireler şeklinde kestim. Tüm hamuru bu şekilde yaptıktan sonra sıvı yağ da kızarttım.

