



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU FİNCAN BÖREĞİ (HAZIR YUFKA)

2 adet yufka
1,5 çay bardağı sıvıyağ
1,5 su bardağı süt
İç i için:
250 gr tavuk kuşbaşı
1 adet ufak soğan
1 adet küçük havuç
3 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çay kaşığı tuz
Üzeri için:
1 adet yumurta

Önce iç hazırlanır. İnce doğranmış soğan, yağda pembeleştirilir. Üzerine tavuk eti atılır, suyunu bırakıp çekmeye başlayınca ince rendelenmiş havuç ve tuz eklenir. Havuç yumuşayana kadar pişirilir. İlk yufka serilir. Üzerine süt ve yağ gezdirilir. İkinci yufka üzerine serilir. Yuvarlak bir komposto kasesi yardımıyla yuvarlak yukalar kesilir. Kasilen yufkalar çay fincanına yerleştirilir. Yeteri kadar iç konur ve kenarları üzerine toplanarak kapatılır. Kat yeri aşağıya gelecek şekilde yağlanmış tepsiye dizilir. Klan süt ve yağa yumurta eklenir, karıştırılır. Böreklerin üzerine sürülür. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

[ML® Fincan Böreği \(Ciğerli\) için tıklayın](#)