



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mûtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

FİNCAN BÖREĞİ (CİĞERLİ)



4 Adet hazır yufka
1,5 Çay bardağı süt
Yarım çay bardağı ayçiçek yağı
1 Adet yumurta
İçerisi için;
Yarım kg. dana ciğeri
2 Adet kuru soğan
2 Adet yeşil biber
1 Çay bardağı sıvıyağ
2 Tatlı kaşığı tuz
1 Tatlı kaşığı karabiber

- # Soğan yemeklik doğranır, 1 çay bardağı sıvıyağ ile kavrulur.
- # Soğan biraz yumuşayınca, ince kıyılmış biber eklenir. Biber sararınca, tavla zarı şeklinde doğranmış ciğer katılır.
- # Orta ateşte 40 dakika kadar pişirilir. Ocaktan alınır, soğuyunca tuz ve karabiber serpilir karıştırılır. Bu şekilde böreğin içi hazırlanmış olur.
- # Yufkalar tezgaha serilir. Her bir yufka sigara böreğinde olduğu gibi içgen olarak 8 parçaya kesilir. Bu şekilde 32 üçgen parça elde edilmiş olur.
- # Her fincan böreği 2 üçgen parçadan oluşur. İlk üçgen parça süt, yumurta akı, yarım çay bardağı ayçiçek yağından oluşan karışım sürülür.
- # Üçgenin geniş tarafı küçük bir kaseye, ya da çay fincanına taşıyarak yerleştirilir. İkinci üçgene de aynı karışım sürülür, kalın tarafı fincanın içinde bulunan ilk üçgenin üzerine yine taşıyarak yerleştirilir.
- # Fincanın içinde bulunan yufka parçalarının üzerine suyu süzülmüş ciğerli iç konur ve kenarlarından taşan yufkalar ciğerlerin üzerine kapatılır.
- # Yağlanmış fırın tepsisine fincan ters çevrilir.
- # Bütün fincan börekleri bu şekilde hazırlanır (16 adet). Üzerine ayrılan yumurta sarısı sürülür.
- # Tepsi 190 derece ısıtılmış fırına verilir. Kırmızı renk alana kadar pişirilir.
- # Ilık olarak ikram edilir.

Not: Ciğerli iç kullanımı, börek ve hamur işlerinde fazla yaygın değildir. Bu börek ciğeri sevmeyenler için bile lezzetli bir seçenek olabilir.