FIRIN BÖREĞİ

1 paket çabuk maya
1 çay bardağı ayçiçek yağı
3 su bardağı ılık süt
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçi için:
1 küçük kalıp beyaz peynir (yaklaşık 400 gram)
10-15 dal maydanoz
Üzeri için
1 adet yumurta
1 çorba kaşığı susam

Önce hamur hazırlanır; maya, ılık süt, tuz ve ayçiçek yağı yoğurma kabına konur ve parmak uçlarıyla karıştırılır.
Orta kıvamda, ele yapışmayan bir kıvam alana kadar un eklenerek yoğrulur. Üzeri kapatılır, 1 saat dinlendirilir.
Bu arada iç hazırlanır; maydanoz kıyılır, peynir ezilir ve karıştırılır.
Dinlenen hamur havasını alacak şekilde alt üst edilir. Tepsi bol miktarda sıvı yağ ile yağlanır.
Hamur tepsinin ortasına konur, tepsinin içinde, yağlı parmak uçlarıyla, tepsi büyüklüğünde açılır.
Yüzeyine peynirli iç yerleştirilir.
Sonra hamur kenarlarından ortaya doğru zarf gibi katlanır. Bu vaziyetteyken tekrar üzerine parmak uçlarıyla bastırarak tepsi büyüklüğünde açılır.
Böreğin üzerine çırpılmış yumurta sürülür, susam serpilir. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişiirilir.
Fırından çıktıktan 10 dakika sonra kare kare kesilir ve servis sunulur.

Not: Fırın böreği Anadolu'da tarlada çalışan hanımların, öğle paydoslarında, her türlü iç kullanarak hazırladıkları bir börektir.