FİNCAN BÖREĞİ (CİĞERLİ)

4 Adet hazır yufka
1,5 Çay bardağı süt
Yarım çay bardağı ayçiçek yağı
1 Adet yumurta
İçi İçin;
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 taşırarak yerleştirilir. İkinci üçgene de aynı karışım sürülür, kalın tarafı fincanın içinde bulunan ilk üçgenin üzerine yine taşırarak yerleştirilir.
Fincanın içinde bulunan yufka parçalarının üzerine suyu süzülmüş çiğerli 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. Kırmız 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.