



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇLİ BÖREK (GAZİANTEP)

Gaziantep Mutfak Sanatları Eğitim Merkezi

250 g Az Yağlı Kıyma
3 Su Bardağı Un
1 Su Bardağı Pirinç
1 Fincan Yoğurt
1 Adet Kuru Soğan
2 Yemek Kaşığı Tereyağı veya Sadeyağ
1 Tatlı Kaşığı Haspir
1 Çay Kaşığı Karabiber
Kızartmalık Zeytinyağı

Kıymaya yarım fincan su ilave edilerek, kendi suyunu salıp çekinceye kadar pişirilir. Tereyağı ve ince kıyılmış soğan ile tuz eklenip soğanlar soluncaya kadar yeniden pişirilir. Pirinç haşlanıp, suyu süzülür. Yıkayıp, yeterli sıcak su ve tuz konan tencerede haspir ilave edilip pişirilir. Pilav pişince içine kavru lan kıyma ve karabiber ilave edilerek karıştırılır, soğumaya bırakılır.

Un, yoğurt, tuz ve su konularak, koyu kıvamda hamur yoğurur. Yarım saat üstü kapalı olarak dinlendirilir. Hamurdan iri ceviz büyüklüğünde parçalar koparılıp ekmek tahtası veya mermer üzerinde, altına hafif un serpilerek oklava ile küçük meyve tabağı büyüklüğünde açılır. İçlerine soğutulmuş harçtan iki kaşık konup, yarım ay şeklinde kapatılır. Parmak ucu ile katlanan kenarların yapışması sağlanır. Böreğin düzgün olması için yapışan kısmın keskin bir tabağın kenarı ile veya rulet ile kesilip çıkarılır. Parmak ucu ile bir kez daha kenarlarına bastırılır. Uygun tepsiye hafif un serpilerek düzgünce dizilir. Üzeri kurumaması için bez ile örtülür. Artan hamur ile aynı şekilde oklava ile meyve tabağı büyüklüğünde açılıp katlanmadan olduğu gibi, içsiz olarak bişi hazırlanır. Zeytinyağı geniş bir tavaya konup ısıtılır. Harlı ateşte sık sık ters yüz edilerek kızartılır. Sıcak olarak servis yapılır.

Not: Arzu edenler bu böreğe, kabuğu soyulmuş birer fincan Antep fıstığı ve badem içi, pilav piştikten sonra ilave edebilir. Bu börek her türlü çorba ile yenir.

