



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜMLÜ PİRİNÇLİ BÖREK

- 1 su bardağı pirinç
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 4 çorba kaşığı kuş üzümü
- 1 havuç
- 2 adet yufka
- 1 çay bardağı süt
- 1 yumurta
- 1 çorba kaşığı çörekotu

Pirinçleri haşlayın ve üzerine tereyağını ekleyip karıştırın. Suda bekletilmiş kuş üzümünü süzün ve pirinçlerin içine ekleyin. Küp doğranmış havucu da ilave edip harmanlayın. Yufkaların üzerini sütle ıslatın. İki yufkayı ıslatıp uzun şeritlere kesin. Kenarlarına pirinçli harcı yerleştirin. Katlayıp tepsiye dizin. Üzerine yumurta sarısı ve çörek oyu serpip 200 derecedeki fırında kızarıncaya kadar pişirin.