



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

İRMİKLİ BÖREK

2 su bardağı irmik
1 su bardağı ılık su
3 çorba kaşığı eritilmiş tereyağı
1 çay kaşığı tuz
İç için
250 gram kıyma
2 soğan
2 çorba kaşığı çam fıstığı
1 çay kaşığı pul biber
1 yumurta sarısı

Hamuru hazırlamak için irmik ve ılık suyu karıştırın. Tuzunu ekleyip irmikler biraz yumuşayınca kadar bekleyin. Ardından tereyağını ilave ederek yumuşak bir hamur hazırlayıp beş dakika kadar dinlendirin. İç harcı için soğanı kıyma ve çam fıstığıyla birlikte kavurup baharatla tatlandırın. Elinizle açtığınız hamurun içine kıymalı karışımı yerleştirip kapatın. Üzerine yumurta sarısı sürün, bir miktar irmik serpin. 200 derecedeki fırında 25 dakika kadar pişirip sıcak sıcak ikram edin.