İRMİKLİ RULO BÖREK

Hamuru için:
500 gram irmik
1 su bardağı ılık su
125 gram eritilmiş margarin
1 çay kaşığı tuz
İçi için:
350 gram orta yağlı dana kıyması
3 adet orta boy soğan
2 çorba kaşığı dolmalık fıstık
1 çay kaşığı pul biber
Tuz
Karabiber
3 çorba kaşığı sıvı yağ
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı

İrmik hamuru için, çukur bir kaba irmiği alın ve üzerine tuz serpiştirin. lık suyu ekleyip, karıştırın. Birkaç dakika bekletin. Eritilip ılınmış margarini ekleyin. Karıştırıp, birkaç dakika yoğurun. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edin. Hamurun üzerini örtüp, kenarda 10 dakika bekletin. Kıymayı çukur bir tencereye alın. Yağı ekleyip karıştırın. Kısık ateşte, kıyma suyunu çekene kadar pişirin. Daha sonra zar şeklinde doğranmış soğanı ekleyin. Tuz, karabiber ve pul biber serpiştirin. Kıymayı ocaktan alın. Dolmalık fıstığı, yapışmaz yüzeyli tavada ve kısık ateşte sürekli karıştırarak pembeleşene kadar kavurun. Kıymaya ilave edip, soğuyana kadar bekletin. İrmik hamurunu tekrar 2 dakika yoğurun ve iki parçaya ayırın. Merdane ile açarak, defter yaprağı büyüklüğüne getirin. Hamurun uzun kenarına kıymanın yarısını uzunlamasına yerleştirin. Hamuru sararak rulo şekline getirin. Üzerine fırça ile yumurta sarısı sürün. İkinci hamuru da aynı şekilde hazırlayıp, yağlanmış fırın tepsisine sıralayın. 180 derece fırında 20-25 dakika pişirip, dilimleyerek servis yapın.