



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI PİRİNÇLİ BÖREK

3 çay fincanı un
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karbonat
1 yemek kaşığı margarin
İç harcı için;
1 çay fincanı pirinç
200 gr kıyma
1 adet kuru soğan
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
Üzeri için;
1 adet yumurta akı
1 tatlı kaşığı sıvıyağ

Karıştırma kabına, unu alalım, üzerine tuz, karbonat ve margarin ilave edelim. Azar azar su ilave ederek kıvama gelene kadar yoğuralım. Kıvama gelen hamuru dinlendirmeye bırakalım. Biz bu arada iç malzemesini hazırlayalım, haşlanmış pirinç bir kaba alalım üzerine kıymayı, rende soğanı(suyunu sıkıp) tuz ve baharatlarını ayarlayalım karıştıralım. Dinlendirdiğimiz hamuru yufka gibi açalım üzerine yumurta akına sıvı yağ karıştırıp sürelim, üzerine hazırladığımız çiğ iç malzemeyi yayalım, yuvarlak keselim ve kapatalım çiğ börek gibi. Elimiz yardımı ile kenarlarını bastırarak kapatalım ve bol yağda kızartalım.

