



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KIYMALI PİRİNÇLİ BÖREK

### MALZEMELER (4 kişilik)

1,5 su bardağı pirinç  
3 adet yumurta  
250 gr dana kıyması  
1 adet orta boy soğan  
1/2 demet maydanoz  
2 çorba kaşığı tereyağı  
50 gr kaşar peyniri rendesi  
2 çorba kaşığı tereyağı  
1 çorba kaşığı un  
karabiber  
tuz

### HAZIRLANIŞI

Pirinçleri haşlayın ancak lapa olmasınlar. Bir tavada küçük küçük doğranmış soğanı ve kıymayı yağda kavurun. Karabiber ve doğranmış maydanozu ekleyin. Haşladığınız pirince 1 kaşık yağ, yumurta, tuz, karabiber ve unu karıştırın ve yağlanmış tepsiye pirincin yarısını döküp arasına kıymalı harcı koyun. Pirincin diğer yarısını da en üste döşeyin ve kaşar peynir rendesini de serpin. Kızgın fırında yaklaşık 15 dakika pişirin.

[ML® Pirinçli Börek için tıklayın](#)