KIYMALI PİRİNÇLİ BÖREK

250 gr. margarin
Yarım kibrit kutusu kadar yaş maya
1 su bardağı ılık su
1 tatlı kaşığı şeker
Yeteri kadar tuz
Aldığı kadar un
İç malzemesi:
350 gr. yağsız kıyma
1 baş soğan
1 kahve fincanı pirinç
1 yemek kaşığı margarin
Yeteri kadar tuz
karabiber
pulbiber

İlk önce ince doğranmış soğanı bir kaşık yağla hafif kavurun. Kıymayı ekleyip iyice kavurun. Ayrı bir yerde bir fincan pirinci haşlayın. Suyunu süzdürerek kavurduğunuz kıymaya ekleyin. Tuz, karabiber ve pulbiber ekleyerek bir kenarda bekletin.
Diğer yanda, bir bardak ılık suyun içinde maya ve şekeri iyice karıştırın. Aldığı kadar un ve biraz tuz ilave ederek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapın. Yaptığınız bu hamuru iki parçaya ayırın.
Her parçayı yarım cm kalınlığında açın. Oda sıcaklığında yumuşatılmış margarinin yarısını birinci parçaya iyice sürün. Rulo şeklinde sarın ve kendi etrafında sarın. Üzerine nemli bir bez kapatın. Buzdolabında yarım saat bekletin. Aynı işlemi ikinci hamura da uygulayın.
Hamurlar dinlendikten sonra önce birinci hamuru 1 cm kalınlığında açıp yağlanmış tepsiye yerleştirin. Soğuyan kıymalı pirinçli içi üzerine yayın. ikinci hamuru da aynı şekilde açıp, üzerine kapatın. Üzerine yumurta sarısı, biraz yağ, su karışımı sürün. 200 derecedeki fırında altı ve üstü iyice kızarıncaya kadar pişirin. Sıcak olarak servise sunun.

© lezzetler.com tarif no:58148 • adı:Kıymalı Pirinçli Börek • gönderen:SonaY • indirme tarihi:25.04.2024 - 06:31