



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KIYMALI PİRİNÇLİ DÜRÜM

MALZEMELER (6 Kişilik)

3 su bardağı haşlanmış pirinç

500 gr. Yağsız hindi veya dana kıyması

1 kavanoz (500 gr.) salça

1 kutu (300 gr.) mısır konservesi suyu süzölmüş

100 gr rendelenmiş kaşar peyniri

18 adet undan veya mısır unundan yapılmış dürüm, sıcak

HAZIRLANIŞI

Hindi veya dana kıymasını bir tavaya koyun ve orta ateşte kavurun. Gerekirse yağını süzün. Salça, pirinç ve mısırı karıştırın. Kapağını kapatarak orta ateşte 15 dakika veya suyunu çekene kadar pişirin. Hazırladığınız dürümlerin içine bu karışımdan 1 fincan kadar koyun. Üzerine 1 yemek kaşığı peynir serpin. Yuvarlayın ve servis yapın.

[ML® Dürüm Böreği için tıklayın](#)