



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY PİRİNÇLİ BÖREK

Oktay Usta

hamuru için:
3 su bardağı un
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karbonat
bir iki damla limon suyu
su
üzeri için:
1 yumurta akı
iç harcı için:
1 su bardağı pirinç
250 gr kıyma
1 kuru soğan
karabiber
tuz

Hamuru için unu,tuzu alalım. Karbonatın üzerine limon suyu sıkıp kabarttıktan sonra ekleyelim. Su ilave ederek kulak memesi kıvamında bir hamur hazırlayıp dinlendirelim. Daha sonra yufka gibi açalım. Bir yumurta akını üzerine sürelim ki yapıştırma işlemi kolay olsun. İç için haşlanmış pirinci,çiğ kıymayı, rende soğanı, tuz ve baharatları karıştıralım. Hamura içten koyup tabak yardımı ile tıpkı çiğ börekte olduğu gibi keselim. Elimizle kenarlarını bastırıp kızgın yağda kızartalım.

Not: Kıyması az ama bir o kadar da lezzetli ve ekonomik bir börek.