



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇLİ BÖREK (DİYET)

Öncelikle 1 su bardağı pirinci haşlayıp süzgeçten geçirin. Küçük bir tavada 1 tatlı kaşığı sıvıyağda 1 adet rendelenmiş soğan ve 2 çorba kaşığı kıymayı kavurun. Tavayı ocaktan alın. Yarım demet ince kıyılmış maydanoz, tuz, karabiber, 1 adet yumurta akı ve haşlanmış pirinci ekleyip, karıştırın. 100 gram margarini eritin. 2 adet yufkayı yağlayıp fırın tepsisine dizin. Üzerine pirinçli harcı yayın. 2 adet yufkayı daha yağlayıp, pirinçli harcın üzerine kapatın. Yufkaların üzerine yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzeri kızarana dek pişirin.

ML® Pirinçli Börek (görsel)