



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇLİ BÖREK

2 yufka
1 su bardağı haşlanmış pirinç
1 demet maydanoz
1 demet taze soğan
Yarım orba kaşığı sıvı yağı
Tuz, karabiber, pul biber, kekik
6 yaprak ıspanak

Tavada taze soğanı ve küp doğranmış havuçları 5 dakika kadar kavurun. zerine pişmiş pirinci ve baharatları ekleyip kavurmaya devam edin. Bu i malzemeyi ocaktan alıp içine yıkanmış iri doğranmış ıspanak yapraklarını ekleyip karıştırın. Yufkaları az yağ ile nemlendirip 4 parmak eninde uzun şeritler halinde kesin. İ malzemeden bir köşesine kaşıkla yerleştirip yufkaları buruşturup bu şekilde fırın tepsisine yerleştirin. zerine bir şey sürmeden fırında 25 dakika pişirin. Sahurda da çok doyurucu ve soğuk olarak da yenen bir börektir. İsterseniz soğan koymadan da hazırlanabilir.