



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİRİNÇLİ BÖREK

250 gr kuzu kıyma
1 su bardağı pirinç
3 yemek kaşığı kuş üzümü
1 silme çay kaşığı haspir
2 paket dolmalık fıstık
2 adet soğan
2 su bardağı un
1 adet yumurta
1 yemek kaşığı margarin
1 yemek kaşığı yoğurt
Kızartmak için;
Yeterince Sıvı yağ

Kıyma rengi dönene kadar kavrulur. Suyunu salan kıymaya 1 çay kaşığı tuz ve 2 adet küçük küçük doğranmış soğan eklenip soğanlar diriliğini kaybedene kadar pişirilir. Kıyma; 1/2'er silme tatlı kaşığı karabiber ve yeni bahar ile harmanlanır. Pirinç yıkanıp süzülür, tencereye koyulur. Üzerine çıkacak kadar sıcak su dökülüp, 1 silme çay kaşığı haspir veya bir tutam safran serpilir. Kuş üzümleri yıkanıp pirince eklenip pilav suyunu çekene kadar pişirilir. Dolmalık fıstıklar kavrulup pişen pilava ilave edilir. Pilav kavrulmuş kıyma ile karıştırılır. Hamuru için; 2 su bardağı unun üzerine; 1 tutam tuz, 1 adet yumurta, 1/2'er yemek kaşığı yoğurt ve eritilmiş sana klasik kase margarin eklenir. Biraz su dökülüp kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğrulur. Hamur 8 bezeye ayrılır. Her beze servis tabağı büyüklüğünde açılıp 2/3'ye kesilir ve hamurların ortalarına pirinçli iç yerleştirilir. Hamurlar kapatılır ve kenarları çay tabağı ile kesilir. Börekler kızgın yağda altın rengi alana kadar kızartılır.