PİRİNÇLİ AÇMA BÖREK

Elif Korkmazel

Hamuru için:
3-4 su bardağı un
1 tatlı kaşığı tuz
Aldığı kadar ılık su
Hamuru bekletmek için:
1 çay bardağı zeytinyağı veya sıvıyağ
İçi için:
1,5 su bardağı haşlanmış pirinç
4 adet soğan
2 çorba kaşığı tereyağı
250 gram mantar
Yarım demet dereotu
Tuz
Karabiber
Pulbiber

Hamur için yoğurma kabına unu koyun ve tuz ekleyin. Yumuşak bir hamur elde edene kadar ılık su katın ve yoğurun. Hazırladığınız hamuru 5 eşit parçaya ayırın ve bir kaba alıp, üzerine çıkacak kadar zeytinyağı veya sıvı yağ koyun. Üzerini streç filmle örtün ve buzdolabında 1 gece bekletin. İçi için tavaya aldığınız piyazlık doğranmış soğanı tereyağında iyice kavurun. Kıyılmış mantarı ilave edin ve kısık ateşte 10 dakika daha kavurmaya devam edin. Pirinç, tuz, karabiber ve pul biber ekledikten sonra şöyle bir karıştırıp, tavayı ocaktan alın. Kıyılmış dereotunu katın ve karıştırdıktan sonra 5 parçaya ayırıp, soğuması için bir kenara koyun. 3 Buzdolabındaki hamuru çıkarın ve 1 parçasını düz bir zeminde elinizle incelterek açın. Geniş kısmına birinci iç harcı koyun ve rulo şeklinde sarın. Orta büyüklükte bir tepsinin ortasına gül şekli vererek yerleştirin. Diğer hamurları da aynı şekilde hazırlayıp, tepsideki böreğin etrafına sarın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin.