PİRİNÇLİ BÖREK

1 kg. un,
1 çay bardağı zeytinyağı,
1 çay bardağı yoğurt,
1 adet yumurta,
yarım kahve fincanı sirke,
1 tatlı kaşığı pudraşekeri,
1 tatlı kaşığı karbonat,
tuz,
su.
İç malzemesi için:
250 gram orta yağlı kıyma,
tuz,
karabiber,
2 adet soğan,
2 çorba kaşığı aspir,
2 su bardağı prinç,
3 su bardağı su.
Kızartmak için sıvı yağ

Geniş bir kapta unu, zeytinyağını, yoğurdu, yumurtayı, sirkeyi, pudraşekerini, karbonatı, tuzu ve yeterince suyu karıştırın.
Özleşene ve biraz sert bir hamur elde edene kadar yoğurun. Böreğin iç malzemesi için tavaya kıymayı alın. Kısık ateşte sürekli karıştırarak, yarı yarıya kavurun. Tuzunu ve karabiberini ayarlayın. Küçük küçük kestiğiniz soğanı ekleyin.
Soğan pembeleştiğinde ve kıyma kavrulduğunda aspir ve pirinci ilave edin. 1-2 dakika çevirdikten sonra 3 su bardağı suyu ilave edin. Suyunu çekene kadar pişirin.
Hamuru hazır yufka büyüklüğünde ve faza ince olmayacak şekilde açın. Fincan tabağı büyüklüğünde yuvarlaklar kesin. Hazırladığınız içten bir miktar yuvarlağın yarısına serpin.
Diğer yarısını üzerine kapatın. Kenarlarına çatal batırarak, şekil verin. Kızdırılmış sıvı yağda arkalı önlü kızartın. Fazla yağını süzmek için kağıt mutfak havlusunun üzerinde bekletin. Ilık servis yapın.

ML® Pirinçli Börek (görsel)

© lezzetler.com tarif no:2921 • adı:Pirinçli Börek • gönderen:BILDIRCIN • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:00