



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇLİ BÖREK

Hamur için:

1 çorba kaşığı eritilmiş margarin

4 su bardağı un

1 çorba kaşığı sirke

Tuz

Yeteri kadar su

Yağlamak için:

125 gram margarin

İçi için:

1 su bardağı pirinç

3 çorba kaşığı tereyağı

1 adet büyük boy soğan

300 gram kıyma

Yarım su bardağı dövülmüş ceviz

Tuz, kimyon, karabiber

1 demet ince kıyılmış maydanoz

Üzeri için:

2-3 adet yumurta

1 su bardağı galeta unu

İçi için pirinci sıcak su ile 5 dakika kaynatıp ocaktan alın ve şişmesi için kenarda bekletin. Soğanı ince kıyın ve 3 çorba kaşığı tereyağı birlikte tencereye alıp pembeleşene kadar kavurun. Kıymayı ekleyip kavurma işlemine devam edin. Pirinç, ceviz, karabiber, tuz, kimyon ve maydanoz katıp karıştırın. İç malzemeyi ocaktan alıp soğumaya bırakın. Hamur için un, tereyağı, tuz ve sirkeyi bir kaba alın. Azar azar su ilave ederek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamuru 10-15 dakika dinlendirip, 10 eşit parçaya bölün. 125 gram margarin eritin. Hamur bezelerini yemek tabağı büyüklüğünde açıp, margarinle yağlayın. Zarf gibi katlayıp tekrar ikiye katlayın. Bütün bezelere aynı işlemi uygulayıp yarım saat dinlendirin. Yağlanmış tezgah üzerinde kare şeklinde açın. Ortasına cevizli harçtan koyup kenarlarını içe doğru katlayarak rulo şeklinde sarın. Diğer hamurlara da aynı işlemi uygulayın. Önce yumurtaya, sonra galeta ununa bulayıp yağlanmış fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 30 dakika pişirin.