



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PİRİNÇLİ BÖREK

4 su bardağı un  
Yarım paket yaşmaya  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 tatlı kaşığı toz şeker  
Yarım su bardağı yoğurt  
1 adet yumurta  
Yarım çay bardağı sıvıyağ  
Aldığı kadar ılık su  
İçerisinde:  
1 adet soğan  
2 diş sarımsak  
1 çay bardağı pirinç  
1 tutam maydonoz  
5 adet yeşil soğan  
1 çay bardağı su  
1'er çay kaşığı tuz, karabiber

Soğanı sıvı yağda kavuruyoruz. Soğan biraz kavrulunca üzerine kıymayı ilave ederek kavurmaya devam ediyoruz. Kıymayı yarı kıvamda pişirdikten sonra ocaktan alıyoruz ve üzerine haşlanmış pirinci, doğranmış maydanozu, yeşil soğanları, tuz ve karabiberi ekleyerek karıştırıyoruz. Hamuru için karıştırma kabına unu alıyoruz. Tuzu ve toz şekeri ekleyerek harmanlıyoruz. Daha sonra ortasını açarak içine yaş mayayı, sıvı yağ, yoğurdu, yumurtanın akını alıyoruz ve ortadan itibaren ılık su ilave ederek karıştırmaya başlıyoruz. Hazırladığımız hamuru 2 bezeye bölüyoruz. Seçtiğiniz tepsinin boyutuna göre merdane yardımıyla bezeleri büyütüyoruz. Yağlanmış tepsinin içerisine açtığımız hamurun bir tanesini seriyoruz. Daha sonra üzerine hazırladığımız iç harcı döküp diğer hamuru üzerine kapatıyoruz. İsterseniz kapattığınız hamuru kenarlarından tepsinin altına sıkıştırabilirsiniz. Ya da iki hamurun uçlarını yukarıda parmaklarınızla büzgü şeklinde kapatabilirsiniz. Sıvı yağla karıştırılmış yumurta sarısını üzerine sürüp ılık ortamda 10 dk. mayalandırdıktan sonra 175 derecelik fırında kızarmaya kadar pişiriyoruz.