



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİRİNÇLİ BÖREK

2.5 su bardağı un
1 su bardağı su
1 çay kaşığı tuz
4 çorba kaşığı tereyağı
İç için:
1 çay bardağı siyah pirinç
Yeteri kadar su
1 kg. mantar
2 adet sivri biber
1 çorba kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber

Un, su ve tuzu yoğurup beş eşit parçaya ayırın ve her birini servis tabağı büyüklüğünde açın. Üzerlerine eritilmiş tereyağı sürün. Pirinci bir saat suda bekletip yıkayın, haşlayın. Doğranmış mantar ve biberi tereyağında soteleyin. Tuz, karabiber ve pirinci katıp karıştırın. Açtığınız hamurlardan üç adedinin bir ucuna iç harcı paylaş tırın ve geniş rulo şeklinde sarın. Kalan hamurdan birini yağlanmış fırın kabına yayın. Üzerine rulo börekleri yan yana yerleştirin ve üste de kalan hamuru yayın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında pişirin.