



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇLİ BÖREK

- 1 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
- 1 Adet yumurta
- 1 Tatlı Kaşığı toz maya
- 1,5 Su Bardağı su
- 1 Kahve Fincanı sıvıyağ
- 2 Çorba Kaşığı yoğurt
- 1 Su Bardağı pirinç
- 3 Adet tel safran

Pirinci yıkayıp margarinle kavurun.üzerine suyu ilave edip safran ve tuzu da ekleyerek pilav gibi pişirin.bir kaba yoğurt yumurta sıvıyağ ve tuzu koyun. Ilık suda erittiğiniz mayayı ekleyerek yavaş yavaş da aldığı kadar un katarak yumuşak bir hamur elde edin. Dinlenmeye bıraktığınız hamurdan iri bezeler koparıp biraz kalınca yufkalar açın. Yufkaların yarısına belli aralıklarla pirinçli malzemeden koyarak diğer yarısını üzerine kapatın. Hamur ruletiyle kesip kızgın yağda kızartarak servis yapın.