



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİRİNÇLİ BÖREK (ZONGULDAK)

Zonguldak Kùltür ve Turizm Müdürlüğü

15 kuru yufka
4 bardak haşlanmış pirinç
½ kilo kavrulmuş kuşbaşı et
4 soğan
Maydanoz
1 bardak süt
2 yumurta
Kırmızı biber
Karabiber
Tuz
2 paket yağ

Yufkalar ıslatılarak tepsiye diziliyor. Aralarına daha önceden hazırlanmış iki (haşlanmış pirinç, kavrulmuş et, soğan, maydanoz, yumurta, biber, tuz ve yağ karışımı) dökülür. Ve yufkalarla kapatılır. Pişirmeye vermeden önce üstüne süt, yumurta ve yağ karışımı sürülür. Fırına verilir.

[ML® Pirinçli Börek için tıklayın](#)

