



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇLİ HANIM BÖREĞİ

<https://www.sabah.com.tr>

2 adet soğan
3 çorba kaşığı sıvı yağ
1 çay bardağı dolmalık fıstık
600 gram kıyma
1 su bardağı pirinç
1 su bardağı su
1 demet nane
1 çorba kaşığı tarçın
1 tatlı kaşığı mercanköşk
1 çay bardağı kuş üzümü
1 kg yufka
Yarım çay kaşığı karabiber
Tuz
Kızartmak için:
Sıvı yağ
Üzeri için:
300 gram rendelenmiş kaşar peyniri

Soğanı küp doğrayıp, sıvı yağda kavurun. Dolmalık fıstık ilave edip, kavurmaya devam edin. Kıyma ilave edip, kıyma suyunu salıp yeniden çekene dek soteleyin. Pirinç ekleyip, 3 dakika kavurun. Su ilave edip, pişmeye bırakın. Kiyılmış nane, tarçın, mercanköşk, kuş üzümü, tuz ve karabiber ekleyip karıştırın. Her bir yufkayı 8 üçgen parçaya bölün. Yufkaları düz bir zemine serip, geniş taraflarına naneli karışımı pay edin. Sigara böreği gibi sarıp, kızgın sıvı yağda kızartın. Üzerlerine kaşar peyniri serpip servis yapın.

