



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PİRİNÇLİ HANIM PARMAĞI

<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, sıvıyağda 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, kuşüzümü, 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 sıvıyağda kızartın. Üzerlerine kaşar peyniri serpip servis yapın.

