



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇLİ KIYMALI BÖREK

1 adet yumurta
1 çorba kaşığı oda sıcaklığında margarin
2 çorba kaşığı yoğurt
1 su bardağı su
Aldığı kadar un
Bir tepelime tatlı kaşığı tuz
İç i için:
200 gram kıyma
Yarım su bardağı pirinç
Bir tutam aspir
Karabiber
Kimyon
1 tatlı kaşığı tuz
1 çorba kaşığı sıvı yağ veya margarin
Kızartmak için sıvı yağ

Unun bir kısmını hamuru yoğuracağınız kaseye alın ortasını açın. Orta kısmına yağ, yoğurt, yumurta, tuz ve suyu ekleyip kenarlardan un alarak hamuru yoğurmaya başlayın. Ele yapışmayan kulak memesi kıvamında bir hamur elde edince un eklemeyi bırakın. Hamurun üzerini örtün ve dinlenmeye bırakın. Pirinci sıcak su ve tuz ile ıslatın. Kıymayı kavurun. Küçük bir tencereye yarım su bardağı su ekleyin. Yıkamış ve süzölmüş pirinci ve tuzu ekleyin. Eğer aspir ekleyecekseniz bu esnada ekleyin. Su kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve suyunu çekene kadar pişirin. Pişen pılava yağ ekleyip karıştırın. Pirince kıymayı ekleyin ve karıştırın. Hamurdan ceviz büyüklüğünde bezeler alın ve çay fincanı tabağı büyüklüğünde merdane ile açın. Yarısına soğuyan iç malzemeden ekleyin ve kapatın. Bir tabak yardımı ile kesin. Bütün hamuru bu şekilde hazırlayıp yağlı kağıt üzerine dizin. Yarısı kadarı hazır olunca kızartmaya başlayın. Bir taraftan kızartıp bir taraftan kalan hamurları hazırlayın. Orta sıcaklıkta bir ateşte kızartın. Sıcak olarak servis edin.

