



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇLİ PUF BÖREĞİ (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

MALZEMELER

250 gr. pirinç
100 gr. ceviz içi
1/2 kg. kıyma
400 gr. zeytinyağı
100 gr. badem içi
Karabiber
Tuz
Hamuru için:
2 adet yumurta
1 çay bardağı zeytinyağı
1 çay kaşığı karbonat
Tuz
1 kg. un

YAPILIŞI

Un yayvan bir kaba konulup yumurta, zeytinyağı, tuz ve karbonat ilavesiyle ılık suyla yoğurulur ve dinlenmeye bırakılır. Diğer tarafta kabuğu soyulmuş ve ikiye bölünmüş badem, yağda çevrilip bir tabağa alınır. Aynı tavaya kıyma koyularak biraz sarartılır. Pirinç çok az haşlanıp badem, doğranmış ceviz, karabiber ve tuzla beraber kıymaya karıştırılır. Dinlenmiş hamurdan yumurta büyüklüğünde yumaklar alınarak hamur tahtası üstünde nişasta serpilerek merdaneyle fincan tabağı büyüklüğünde yuvarlaklar açılır. Hazırlanan içten bir yemek kaşığı alınarak poaça şeklinde kapatılır. Bir hamur kesicisi yardımı ile kenarları kesilip düzeltilir. Kızgın zeytinyağında kızartılıp servis edilir.

[ML® Puf Böreği için tıklayın](#)