



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PİRİNÇLİ VE KABAKLI BÖREK

6 kişilik Gerekli malzeme:

Hamur için:

3 su bardağı un

1 yumurta

1 su bardağı ılık süt

20 gr margarin

1 paket (42 gr) yaş maya

1 tatlı kaşığı tozşeker

2 çay kaşığı tuz

İç malzeme:

1 çay bardağı pirinç

3 kabak

50 gr rendelenmiş kaşarpeyniri

100 gr lor peyniri

1 soğan

Yarım demet dereotu

1 çay kaşığı muskat ( hintcevizi)

2 çorba kaşığı sıvıyağ

Tuz, karabiber

Mayayı şekerle birlikte ılık sütte eritip kabarcıca kadar bekletin. Margarini oda sıcaklığında yumuşatın. Yumurta, mayalı süt, margarin ve tuzu hamur yoğurma kabına alıp karıştırın. Unu ekleyip kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Yuvarlak şekil verip üzerini bıçağın ucu ile çizin. Un serpip nemli bezle örtün ve 15 dakika dinlendirin.

Pirinci tuzlu kaynar suda hafif diri kıvamda haşlayıp süzün. Soğanı soyup kıyın. Kabakları temizleyip rendeleyin. Dereotunu temizleyip doğrayın.

Sıvıyağı tavada kızdırıp soğan ve kabağı sote edin. Pirinci ekleyip kavurun. Ateşten alıp ılınmaya bırakın.

Kaşarpeyniri, lor peyniri, dereotu, muskat, tuz ve karabiberi ekleyip karıştırın.

Hamuru un serpilmiş zemine alıp ikiye bölün. Merdane ile biri daha büyük diğeri daha küçük iki hamur açın.

Büyük hamuru yağlanmış kalıba kenarları dışa taşacak şekilde yayıp hazırladığınız iç malzemeyi ilave edin.

Üzerine küçük hamuru kapatıp sarkan kısımları içe doğru kıvrarak kapatın. Hamurun üzerini çatala yer yer delip

1 kaşık sıvıyağ gezdirin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında pişirin. İlininca kalıptan çıkarıp dilimleyerek servis yapın.