



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## PIŞİ BÖREĞİ

### MALZEMELER

Hamur için:

500 gr. un,

1/2 çay bardağı yoğurt,

1/2 çay bardağı zeytinyağı,

1/2 yumurta,

1/2 tatlı kaşığı pudraşekeri,

1/2 kahve kaşığı karbonat,

Çeyrek kahve fincanı sirke,

Tuz ve su.

Pilav için:

1 su bardağı pirinç,

150 gr. kıyma,

2 baş ortaboy soğan,

1 yemek kaşığı hasbir (safran),

Tuz, karabiber,

1/2 çay bardağı zeytinyağı,

### YAPILIŞI

#### PİLAVIN HAZIRLANIŞI:

Pirinçler ayıklanıp haşlanır. Ayrı bir kaptaki kıyma, tuz ve karabiber kavrulur. Küçük küçük doğranmış soğanlar kıymanın içine konur ve pembeleşinceye kadar kavrulur. Bu karışıma 2 bardak su konup kaynatılır. Kaynayan suya hasbir ile haşlanan pirinç atılır ve pişirilir. Suyu çekmeye yakın altı kısılır, demlendirilir. Daha sonra altı kapatılarak soğumaya bırakılır.

#### HAMURUN HAZIRLANIŞI:

Verilen malzeme ile biraz katıca bir hamur yoğrulur. Bu hamurdan ufak bezeler alınıp oklava ile çay fincanı tabağı büyüklüğünde ve bıçak sırtı kalınlığında açılır. İçine harç için yapılan pilavdan 1 yemek kaşığı konulur ve yarısına kadar yayılır, diğer yarısı üzerine kapatılır. Kenarları tencere kapağı gibi keskin kenarlı bir şeyle yuvarlanarak kesilir. Çatalla bastırılarak kenarlarına şekil verilir ve kızdırılmış yağa atılarak kızartılır. Börek sıcak sıcak servis yapılır.