



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SIYAH PİRİNÇLİ VE MANTARLI BÖREK

Hamuru için:

2,5 su bardağı un

1 su bardağı su

1 çay kaşığı tuz

3-4 çorba kaşığı tereyağı

İçi için:

1 çay bardağı siyah pirinç

Yeteri kadar su

1 kg mantar

2 adet sivri biber

1 çorba kaşığı tereyağı

Tuz

Karabiber

Hamur için derin bir kaptan un, su ve tuzu yoğurun. Hazırladığınız hamuru 5 eşit parçaya ayırın ve her birini servis tabağı büyüklüğünde açın. Üzerlerine eritilmiş tereyağı sürün. İçi için siyah pirinç 1 saat suda bekletin ve süzün. Duru suyu çıkana kadar yıkayın. Süzdükten sonra 3 su bardağı suda haşlayın. Doğranmış mantarı ve kıyılmış sivri biberi tereyağında soteleyin. Tuz ve karabiberini ayarlayın. Pirinç katın ve tüm malzemeyi karıştırın. Açtığınız 5 adet hamurdan 3 adedinin bir ucuna iç harcı paylaşın ve geniş rulo şeklinde sarın. Diğer 2 adet hamurdan birini yağlanmış orta büyüklükte bir fırın kabına yayın. Üzerine hazırladığınız rulo börekleri yan yana yerleştirin ve üste de kalan 1 adet hamuru yayın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Ilıdıktan sonra dilimleyerek servis yapın.

