PİRİNÇLİ BÖREK

1 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
1 kahve fincanı sıvıyağ
2 kahve fincanı su
1 tatlı kaşığı tuz
İçi için:
1 adet kuru soğan
100 gr kıyma
1,5 çay bardağı pirinç
1 çay bardağı antep fıstığı
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
1 çorba kaşığı tereyağı
Kızartmak için:
1,5 su bardağı sıvıyağ

Önce hamur hazırlanır; çukur bir kabın içine yumurta, yoğurt, su ve sıvıyağ konur, karıştırılır.
Üzerine tuz ve ele yapışmayan, sert kıvamda bir hamur olana kadar un eklerek yoğrulur. 30 dakika kadar dinlenmeye bırakılır.
Bu arada iç hazırlanır; pirincin üzerine 2 su bardağı kadar su konur,kısık ateşte pirinç suyu tamamen çekene kadar pişirilir.
İnce kıyılmış soğan tereyağında pembeleştirilir. Üzerine kıyma katılır ve suyunu bırakıp çekene kadar kavrulur.
Haşlanmış pirinç, iri dövülmüş antep fıstığı, tuz, karabiber eklenir, karıştırılır, ateşten alınır.
Hamurdan yarım limon kadar parçalar alınır. Unlu zeminde, merdane yardımıyla tatlı tabağından biraz küçük açılır.
Hamurun yarısına yeteri kadar iç konur, diğer yarısı üzerine kapatılır ve kenarlarına iyice bastırılır.
Tavaya yağ konur, çok kızmadan ısınınca börekler atılır, iki yüzü pembe renkte kızartılır.
Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Pirinçli börek Gaziantep yöresine özgü bir hamur işidir. Börek içine haspir de eklenebilir.