



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

PİRİNÇLİ BÖREK



1 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
1 kahve fincanı sıvıyağ
2 kahve fincanı su
1 tatlı kaşığı tuz
İç 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: Pırınçlı börek Gaziantep yöresine özgü bir hamur işidir. Börek içine haspir de eklenebilir.