



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütcevazı 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.