

Pirincli Borek

Malzemeler

500 gram un, 1 yumurta, 1 tatli kasigi tuz, Su.

Icinin yapilisi; 1 cay bardagindan az pirinci yikadiktan sonra suyu fazla olmamak kaydiyla kucuk bir tencere icinde haslanir. Bir baska tencere icinde 500 gram dana kiyma 2 tatli kasigi tuz ile kavrulur. 2 orta boy dogranmis sogan, 1 tatli kasigi karabiber, 1 tatli kasigi pul biber ve tereyagi ekledikten sonra karistirmaya devam edilir. Kavurma islemi bittikten sonra tencere ocaktan alinir. Haslanmis pirinc uzerine ilave edilir.

Yapilisi

Bir tepsi icine 500 gram un, 1 yumurta, 1 tatli kasigi tuz ve aldigi kadar su karistirilir. Kulak memesi kivamina gelene kadar yogrulur. Bezeler haline getirilen hamur acilir. Ic harci hamurun uzerine koyup kapatilir. Kizarmis bol siviyağ icinde kizartilir. Kizarmis pirincli boreklerimiz servise hazirdir.