



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAZIR YUFKADAN TALAŞ BÖREĞİ

3 adet yufka
1 küçük paket margarin
2 adet yumurta 1 su bardağı süt
250 gr. kıyma veya 500 gr. kuşbaşı et
1 adet soğan
1 çorba kaşığı sıvıyağ

İçi için; 1 çorba kaşığı yağ, kıyılmış soğanı, kıymayı bir tencereye koyup, biraz kavurunuz. (Et bıraktığı suyu çekinceye kadar.)

Ateşten alıp, içerisine tuzu, karabiberi, kıyılmış maydanozu koyup, hepsini iyice karıştırıp, içi hazır ediniz.

Bir kâsenin içerisine sütü, erimiş yağ, 1 yumurtayı koyup, iyice karıştırınız.

Yufkaları düz bir yere serip, hazırladığınız bu karışımla bolca yağlayınız.

Hafif donmaya başlarken yufkaları önce 2'ye, sonra tekrar 4'e kesip, 8 parça hazırlayınız.

Hazırladığınız kıymalı içi veya talaş böreği etini azar azar en geniş uca koyup, yanları biraz içe doğru kıvrıp geniş olarak sararak dikdörtgen şeklinde küçük börekler hazırlayınız.

Hafif yağlanmış tepsiye börekleri aralıklı diziniz.

Üzerlerine yumurta sarısı sürüp, fırında altını ve üstünü pembe renkte kızartınız.

Fırından alıp, hafif sıcakken servis yapınız.