



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PRATİK TALAŞ BÖREĞİ

Malzemeler:

2 adet çarliston biber
2 adet domates
500 gr. kusbasi kuzu eti
1 adet büyük boy soğan
4 yemek kasığı sivi yağ
12 adet milföy hamuru (dondurulmuş)
1 adet yumurta sarısı

Yapılışı:

1- Biberlerin çekirdeklerini çıkartıp soğanla birlikte ince ince kıyılır. Domateslerin kabukunu soyup çekirdeklerini çıkartın ve küb şeklinde doğranılır. 4 yemek kasığı sivi yağa önce soğanı, daha sonra biberi katıp kavurulur. Soğanlar pembelesince etler ilave edilir. Son olarak domatesleri katılır ve suyunu çekene kadar pisirilir.
2- 6 adet milföy karesini yağlanan fırın tepsisine dizilir. Her hamurun üzerine hazırladığınız karışımından bir miktar koyulur. Kalan 6 adet üzerine kapatılır. Hamurların kenarları iyice bastırılır. Üzerine yumurta sarısı sürülür. Önceden ısıtılmış 160 fırında 40 dakika pisirilir.

[ML® Talaş Böreği için tıklayın](#)