SEBZELİ VE DANA ETLİ TALAŞ BÖREĞİ

8 adet milföy hamuru
1 adet yumurta sarısı
Susam
Harcı için:
150 g dana eti (küçük şeritler halinde doğranmış)
1 ½ su bardağı yeşil mercimek (bir gece önceden ıslatılıp haşlanmış)
1 adet kabak (rendelenmiş)
1 adet havuç (rendelenmiş)
3 yemek kaşığı ayçiçek yağı
1 tatlı kaşığı kuru nane
½ demet dereotu (kıyılmış)
Az miktarda tuz
Sosu için:
2 adet sivri biber (doğranmış)
4 adet taze soğan (kıyılmış)
2 adet domates (doğranmış)
1 tablet Knorr Et Bulyon
1 ½ su bardağı ılık su
1 yemek kaşığı ayçiçek yağı

Tencerenin içine ayçiçek yağını koyup kızdırın ve içine şerit doğranmış dana etlerini ilave edip kavurun.
Daha sonra içine rendelenmiş havuç ve kabağı ekleyip pişirmeye devam edin.
Harcın içine bir gece önceden ıslatıp haşladığınız 1 ½ su bardağı haşlanmış yeşil mercimeği, bir tatlı kaşığı kuru naneyi, kıyılmış dereotunu ve az miktarda tuzu ilave edip kavurduktan sonra soğuması için bir tabağa alın.
Sosu için tavada ayçiçek yağını kızdırıp içine doğranmış sivri biberleri ilave edip kavurun. Biberler yumuşadıktan sonra doğranmış domatesleri, Knorr Et Bulyon tabletini, kıyılmış taze soğanları ve ılık suyu ilave edip sos kıvamına gelene kadar kısık ateşte pişirin.
Milföy hamurlarını buzluktan çıkartıp 5 dakika oda sıcaklığında bekletin. Hamurların içine daha önce soğumaya bıraktığınız mercimekli harcı koyup bohça gibi kapatıp yağlanmış fırın tepsisine dizin.
Bohçaların üzerine bir fırça yardımıyla yumurta sarısı sürüp susam serpin.
Önceden 200 derecede ısıttığınız fırında 20-25 dakika üzerleri kızarana kadar pişirin.

© lezzetler.com tarif no:63755 • adı:Sebzeli ve Dana Etli Talaş Böreği • gönderen:İkinci Perde • indirme tarihi:26.04.2024 - 18:01