



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TALAŞ BÖREĞİ (BAKLAVA YUFKASI)

1,5 kilo dana kontrfilesi
8 soğan, yarım fincan ayıklanmış ceviz
1 çay bardağı çam fıstığı
2 çorba kaşığı kuşüzümü
10 baklava yufkası,
2 su bardağı çiçek yağı
1 çay kaşığı yeni bahar
yeteri kadar tuz

Dana kontrfilesi bütün olarak haşlandıktan sonra suyu saklanıp, eti ince ince kıyılır. Bu arada soğan da kıyılıp bol çiçek yağının içinde hafifçe öldürülür. Bunun içine kıyılmış et ile beraber çam fıstığı, tuz, yeni bahar kuşüzümü, ceviz karıştırılır. Hazırlanan malzeme, yufkalara sigara böreği şeklinde sarılıp yağlanmış tepsiye yerleştirilir ve orta ısıda fırında pişirilir. Servis yapılacağı zaman, haşlanmış etin suyu tekrar kaynatılarak böreğin üzerine dökülür.