



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TALAŞ BÖREĞİ (HAZIR YUFKADAN)

3 yufka
1 su bardağı büyüklüğünde parça et
1 küçük margarin (125 gr.)
1 soğan,
8-10 dal maydanoz,
tuz
1 yumurta
Arzuya göre bezelye, havuç, patates

Eti incecik doğrayıp soğanla beraber az su ile pişiriniz. Tuz maydanoz katıp karıştırınız, (pişerken fındık büyüklüğünde doğranmış havuç, patates bezelye katılabilir)
Margarini eritip bir çay bardağı su ile karıştırınız. Bir yufkayı masa üzerine yayıp üzerine karışım sürünüz. Yufkanın karşılıklı iki ucunu katlayarak ortada birleştiriniz. üzerine karışım sürünüz. Diğer karşılıklı kenarlarımda katlayarak ortada birleştirip kare şekline getiriniz, üzerine karışım sürüp 4 eşit parçaya kesiniz. Ortalarına bir miktar iç koyup karşılıklı köşelerini bohça gibi kapatınız. Kapanan yer alta gelmek üzere yağlanmış tepsiye diziniz. Diğer yufkalarıda aynı şekilde hazırlayıp tepsiye yerleştiriniz, üzerine yumurta sarısı sürüp fırında pişiriniz.