TALAŞ BÖREĞİ

5 su bardağı un (yarım bardak açma payı ayrılacaktır.)
1 Büyük paket margarin (yumuşak, 250 gr.)
2 çay kaşığı tuz
3 çorba kaşığı yoğurt
1 çorba kaşığı sirke
3 çorba kaşığı zeytinyağ
1 bardaktan az su
1 yumurta sarısı (üzeri için)
Yarım kg. koyun kuşbaşı et (küçük doğranmış)
1 kaşık yağ
1 kaşık salça
1 soğan
Tuz
Karabiber

Et, küçük doğranmış soğan, yağ ile kavrulur. Salça, konur, biraz karıştırılır. İki bardak kadar su konup et yumuşayıncaya kadar pişirilir. Biraz soğuyunca salçasından süzülür.
Börek hamuru aynen yapılır.
Son olarak 3 mm. inceliğinde açılıp 10- 12 cm parçalara kesilir.
Salçasından süzülen et hamurların ortasına konup bohça gibi kapatılır. Kat yeri alta getirerek tepsiye dizilir. (Et sıcak olmamalıdır.)
Üzerine yumurta sarısı sürülüp sıcak fırında pişirilir.

ML® Talaş Böreği için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:1481 • adı:Talaş Böreği • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:08