



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TALAŞ BÖREĞİ

500 gr. ince doğranmış koyun eti
1 kaşık vita
3 soğan
Yarım demet ince kıyılmış maydanoz
Biraz tuz ve karabiber
500 gr. un
375 gr. sana
1 fiske tuz
Biraz su

Etle yağı, soğanı ve tuzu hafif ateşte biraz pişirin. Yarım bardak su katın, suyunu çekince indirin, maydanozu ilave edip bırakın.

Unu eleyin ortasına su ile tuzu koyun, yoğurup 15 dakika dinlendirin. Dikdörtgen şeklinde açın. Yarısına soğutulmuş sana koyun. Boş kısmını üstüne katlayın, 1 santim kalınlığında açın. Üç katlayın 10 dakika ara ile hamuru bu şekilde 3 defa açın. Birini tepsiye koyun içi üzerine yayın. Diğer hamuru üzerine kapatın, kenarlarını yapıştırın. Hamur zarfın üzerine çatala delikler açın, yumurta sürün, sıcak fırında 30 dakika pişirin.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 28.07.2021