



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TALAŞ BÖREĞİ

2 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı

1 Aldığı kadar su

1 Kahve Fincanı sirke

5 Çay Fincanı un

1 Tatlı Kaşığı tuz

İç harcı için:

250 gr. kuzu et

1 su b. bezelye

3 soğan

Ara katları için:

Margarin

Bir tutam, maydanoz

Tuz, karabiber

Sıvıyağ

Öncelikle iç harcını hazırlayalım, bunun için tavaya sıvıyağı alalım ve üzerine eti ilave edip kavuralım. Küp doğradığımız, soğanı etin üstüne alalım, kavurmaya devam edelim. Üzerine bezelye, tuz ve karabiberi ilave edelim birkaç dakika karıştırıp üzerine yıkayıp, ince kıyılmış maydanozu alıp karıştıralım ocaktan alalım. Hamur yoğurma kabına, unu alalım üzerine tuz serpelim biraz harmanlayalım ortasını havuz gibi açalım.. Üzerine sirke, su ve sıvıyağı alalım önce sıvıları elimiz yardımı ile karıştıralım. Hamur kıvama gelene kadar yoğuralım, hamur açma tahtasının üzerinde açalım. Üzerine, eritilmiş margarini sürelim ve rulo yapalım, bir kaba alalım üzerini streç film ile kapatalım buzdolabında yarım saat dinlendirmeye bırakalım. Dinlendirdiğiniz hamurdan, 3 cm eninde parçalar keselim, merdane yardımı ile kare açalım. Kare açtığımız, hamurların ortasına yeteri kadar harç alalım, zarf şeklinde kapatalım. Fırın tepsisine dizelim, üzerine yumurta sarısı sürelim 190 derecelik ısıda üzerleri pembe olana kadar pişirelim.