



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TALAŞ BÖREĞİ

4 Bardak Un
5 yemek kaşığı Yağ
1 fincan Zeytinyağı
½ bardak Su
Yeterince Tuz
TALAŞ İÇİN GEREKENLER
½ kg Kuşbaşı Koyun Eti
2 adet Kuru Soğan
1 yemek kaşığı Yağ
1 adet büyükçe Domates
½ kaşık Salça
1 bardak Su
1 Yumurta Sarısı
Maydanoz
Tuz
Karabiber
Kekik

Tencereye, kuşbaşı etin yarısı büyüklüğünde doğranmış etler konur. Üstüne çentilmiş soğan, bir kaşık yağ, dökülüp ateş üzerinde suyu çekilinceye kadar kavrulur.

Kavrulmuş etin üzerine hem domates hem de salça konulup biraz daha kavrulur. Bir bardak su ilavesi ile kapağı kapatılmış olarak etler iyice pişirilir. Suyunu çektikten sonra kapağı açılarak üzerine tuz, maydanoz, karabiber, kekik serpilir, karıştırılır, soğumaya bırakılır.

Diğer tarafta, 4 bardak elenmiş una, tuz ve 1 yemek kaşığı yağ ilave edilerek, ılık su ile katıca bir hamur tutulur. Üzerine nemli bir bez örtülerek onbeş dakika dinlendirilir.

Bu hamur 6 eşit parçaya bölünür. Herbir parça merdane ile açılır, üzerine yağ sürülür. Biraz daha dinlendirilir. Elde uçlarından çekerek, hazır yufka inceliğine kadar açılır. Ortalarına içler eşit miktarda konularak, bohça gibi dört tarafından dürülerek, yağlanmış tepsiye sıralanır. Üzerlerine çırpılmış yumurtanın sarısı sürülerek fırına verilir. Üzeri kızarıncaya kadar pişirilir. Fırından alınır ve kesilerek servis yapılır.