



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TALAŞ BÖREĞİ

Elif Korkmazel

8 adet milföy hamuru
200 kuşbaşı kuzu eti
2 adet domates
1 adet sivri biber
1 adet soğan
1 su bardağı su
Tuz karabiber
1 tutam tarcın
2 çorba kaşığı tereyağı

İçini hazırlamak için tencerede eti koyup 5 dakika pişirin, üzerine rendelenmiş soğan, domatesi ve kıyılmış sivri biberi ekleyip pişirmeye devam edin. Suyunu ve baharatlarını da ekleyip 15 dakika pişirip soğutun. Milföy hamuru dipfızdan çıkartıp çözülmesini bekleyin. Yumuşayınca soğumuş etli karışımı içlerine paylaştırın. Muska şeklinde kapatıp, tepsiye katlı yeri alta gelecek şekilde koyup önceden ısıtılmış fırında 30 dakika pişirip sıcak servis yapın.