



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KASTAMONU USULÜ TALAŞ BÖREĞİ

Malzemeler:

2 adet çarliston biber
2 adet domates
2 yemek kaşığı salça (silme)
500 gram kuzu kuşbaşı
1 adet büyük boy soğan
1 su bardağı sıcak su
4 yemek kaşığı zeytinyağı
12 adet milföy
1 adet yumurta sarısı
Yarım demet ince kıyılmış maydanoz
1 çay kaşığı karabiber kekik
Yeteri kadar tuz

Hazırlanışı:

Tencereye kuşbaşı etin yarısı büyüklüğünde doğranmış etleri koyun. Biberlerin çekirdeklerini çıkarıp soğanla birlikte ince ince kıyın. Domateslerin kabuğunu soyup çekirdeklerini çıkararak küp şeklinde doğrayın. Kavrulmuş etin üzerine soğan, biber, domates ve salça ilave ederek zeytinyağıyla kavurun. 1 su bardağı sıcak su ilave ederek kısık ateşte pişmeye bırakın. Tuz ve karabiber ilave edip pişme işi tamamlanınca ateşten indirip kekik ve maydanoz ekleyin. Milföy hamurunu merdane ile açın. Malzemeyi koyun. Bohça şeklinde kapatıp, hafif yağlanmış tepsiye dizip, üzerine yumurta sarısı sürün. 200 derecedeki fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Keserek servise sunun.

[ML® Talaş Böreği için tıklayın](#)