



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI VE PATLICANLI TALAŞ BÖREĞİ

4 kişilik gerekli malzeme:

4 kare milföy hamuru

200 gr kıyma

3 patlıcan

1 kırmızı dolmalık biber

1 sarı dolmalık biber

1 yeşil dolmalık biber

2 çorba kaşığı sıvıyağ

3 soğan

2 sarımsak

Tuz

Karabiber

Üzeri için:

1 yumurta sarısı

1 tatlı kaşığı susam

1 tatlı kaşığı çörekotu

Patlıcanları küp şeklinde doğrayın. Tuzlu suda 15 dakika bekletip kağıt havlu ile kurulayın. Kırmızı, yeşil ve sarı biberleri temizleyip tavla zarı şeklinde kesin. Soğanları soyup doğrayın. Sarımsakları ezin.

Yağı tavada kızdırıp soğan, kıyma ve sarımsağı kavurun. Patlıcan, kırmızı, yeşil ve sarı biberleri ekleyip 5 dakika kavurun. Tuz ve biber serpip ocaktan alın. Soğumaya bırakın.

Milföy hamurlarını buzluktan çıkarıp yumuşamaya bırakın. Unlanmış zemine alıp merdane ile tek tek inceltin.

Hamurlardan birini yağlanmış küçük kalıba kenarları dışa sarkacak şekilde yayın. İçini kıymalı harç ile doldurup sarkan kenarları içe kıvrarak üzerini kapatın.

Fırın tepsisini yağlı pişirme kağıdı ile kaplayın. Hazırladığınız hamuru tepsiye ters çevirerek alın. Diğer hamurları da aynı şekilde hazırlayıp üzerlerine yumurta sarısı sürün. Susam ve çörekotu serpip önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında pişirin. Servis yapın.