



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY TALAŞ BÖREĞİ

3 su bardağı un
1 küçük paket margarin
2 çorba kaşığı yoğurt
2 çorba kaşığı sirke
2 çorba kaşığı sıvıyağ
Tuz
İçi için:
300 gr. kuşbaşı et
1 adet soğan
1 tatlı kaşığı domates salçası
Tuz
Karabiber

Unun içine sıvıyağı, yoğurdu, sirkeyi, tuzu koyup, ılık su ilâve ederek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapınız.

Hamuru 10-15 dakika dinlendiriniz.

Hamuru yarım cm. kalınlıkta açıp, ortasına yumuşak haldeki margarinin hepsini bütün yüzeye sürünüz.

Bohça şeklinde kapatıp, tekrar açıp, buzdolabına koyup, 15-20 dakika dinlendiriniz.

Dinlenen hamuru tekrar açıp, kitap gibi üçe katlayınız.

Tekrar buzdolabına koyup, yine açıp kapatınız. Bu işlemi üç defa tekrarlayınız.

Son olarak yarım cm. kalınlıkta açıp, 8 cm. eninde, 15 cm. boyunda dikdörtgenlere kesiniz.

Ortasına içini koyup, üçe katlayıp, üzerine yumurta sarısı sürüp, pişiriniz.

İÇİN HAZIRLANMASI:

Etin içerisine 1 soğan, 1 tatlı kaşığı sıvıyağ koyup, et bıraktığı suyu çekinceye kadar kavurunuz. Salça ve su koyup, et yumuşayıncaya kadar pişirip, kullanınız.