



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MİLFÖYDEN TALAŞ BÖREĞİ

10 adet milföy hamuru
1 çorba kaşığı margarin
1 adet orta boy soğan
1 havuç
1 patates
1 çay bardağı bezelye konservesi
250 gr. kıyma
yarım demet maydanoz
1 yumurta sarısı
tuz
karabiber

Milföy hamurunu düz bir zemine alın, bir çorba kaşığı margarini tavada eritin, küçük kesilmiş soğanları ekleyin soğan şeffaflaşınca kıymayı ilave edin tuz ve karabiberi ilave edin, kıymanın rengi değişince küp doğranmış havuç ve patatesi ekleyin, onlar da yumuşayınca bezelyeyi ekleyin, sonra maydanozu katın, ocaktan alın soğutun. Milföy hamurunun ortasına harç malzemesinden bir miktar koyun. Milföyü zarf şeklinde kare katlayın, önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişirin.

[ML® Talaş Böreği için tıklayın](#)