



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PINAR KÜPETTOLU TALAŞ BÖREĞİ

8 adet milföy hamuru
1 adet yumurta sarısı (çırpılmış)
İçi için;
2 paket PINAR KÜPETTO
2 su bardağı haşlanmış garnitür
1 yemek kaşığı tereyağı
Tuz ve çekilmiş tane karabiber
Üzeri için;
Çörekotu

Soğanların kabuklarını soyun ve küp küp doğrayın. Domatesin kabuğunu soyduktan sonra içini çıkarın ve küp küp doğrayın. Tereyağını bir tencerede eritin. Garnitürü ve PINAR KÜPETTO'ları ekleyin ve kavurun. Tuz ve çekilmiş tane karabiber ile lezzetlendirin. Hamurların ortalarına PINAR KÜPETTO'lu harçtan koyun. Hamurun uçlarını ortada birleştirerek hamuru kapatın. Ters çevirip üzerine fırça yardımıyla yumurta sarısı sürün. Çörekotu serpin. Buzdolabında yaklaşık 25 dakika bekletin ve önceden 200 derece ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin.

