



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PRATİK TALAŞ BÖREĞİ (HAZIR YUFKA)

2 adet yufka
100 gr margarin
250 gr kıyma
2 adet soğan
2 adet soğan
1 çay bardağı sıvıyağ
1 çay kaşığı tuz
2 çay bardağı bezelye
1 adet yumurta
1'er çay kaşığı çörekotu ve karabiber

Taze alınmış yufkayı tezgaha seriyoruz. Üzerine bir tavada margarini eritip fırça yardımıyla sürüyoruz. Dört ucunu ortada buluşturuyoruz. Katlanmış yufkayı dörde kesip iç harcını koyuyoruz. Bir tavaya sıvıyağ koyup ocağa alıyoruz. Soğanı kıymayı koyup tahta kaşıkla karıştırıyoruz. Üzerine bezelye, tuz, karabiber koyup karıştırmaya devam ediyoruz. Ocaktan alıp maydanoz ilave ediyoruz. Dörde kestiğimiz yufkaların üzerine koyup talaş böreği gibi kapatıp yağlanmış fırın tepsisine diziyoruz. Derin dondurucuya koyup bekletiyoruz. Daha sonra üzerine yumurta sarısına bir kaşık sıvıyağ ile karıştırıp fırça yardımıyla sürüyoruz. Üzerine çörekotu ve susam serpip 170 derecelik fırında kızarana kadar pişiriyoruz.