



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PRATİK TALAŞ BÖREĞİ

10 adet milföy hamuru
250 gram küçük doğranmış kuşbaşı et
1 adet domates
Yarım su bardağı bezelye
1 adet havuç
1 adet patates
Tuz
Karabiber
Üzeri için:
Çörekotu
1 adet yumurta sarısı

Havuç ve patatesi soyup küp küp doğrayın.
Çok fazla yumuşamayacak şekilde haşlayıp süzün.
Etleri bir tencerede suyunu salıp çekene kadar pişirin.
Bu esnada domatesi de soyup küp küp doğrayın.
Domatesi etlere ilave edip 2 dakika daha kavurun ve altını kapatın.
Havuç ve patatesleri, tuz ve karabiberle birlikte ekleyin ve karıştırın.
Milföy hamurunu düz bir zemine yayın ve ortadan ikiye bölün.
Hamur karelerinin ortasına etli harçtan koyup üzerini zarf şeklinde kapatın.
Tüm malzemeyi bu şekilde hazırladıktan sonra milföylerin üzerine çirpılmış yumurta sürün ve çörekotu serpin.
Fırını 180 dereceye ayarlayıp önceden ısıtın.
Börekleri fırına verip 20 dakika pişirin.
Soğutmadan servis edin.

