



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY TALAŞ BÖREĞİ

MALZEMELER

- 1 BÜYÜK PAKET MİLFÖY HAMURU
- 250 GR. BONFILELİK ET (NOHUT İRİLİĞİNDE DOĞRANMIŞ)
- 1 ORTA BOY SOĞAN
- 1 ORTA BOY HAVUÇ (HAŞLANMIŞ)
- 3 ÇORBA KAŞIĞI BEZELYE (HAŞLANMIŞ)
- 1 ORTA BOY PATATES (HAŞLANMIŞ)
- 2 YUMURTA (BİRİNİN SARISI AYRILIR)
- 4 ÇORBA KAŞIĞI SIVI YAĞ
- TUZ
- KARABİBER
- 1/2 TATLI KAŞIĞI KEKİK

Tencereye sıvı yağı alarak nohut iriliğinde doğranmış etleri ve köp doğranmış soğanı ilave edelim. Ara sıra karıştırarak etler suyunu bırakıp çekene dek kavuralım. Etler sadece yağı ile kaldığında tuzu, karabiberi, kekiği ekleyip ateşten alalım. Haşlanmış bezelyelerin suyunu süzdürerek ilave edelim. Haşlanmış havucu ve pa-zetleri tavla zarı iriliğine doğrayarak ilave edip karıştıralım. Milföy hamurlarından geniş ağızlı bir bardak yardımı ile yuvarlak parçalar kesip çıkaralım. 1 yumurta sarısını ayıralım. 1 yumurta ve bir yumurta akını aynı kaptan çırpalım. Her yuvarlak hamurun bir yüzlerine yumurta sürelim. Hamur parçalarının yarısının tam orta yerlerine 1 çorba kaşığı etli harç koyarak ayırdığımız diğer hamurların yumurtalı yüzleri içe gelecek şekilde etli hamurların üzerine kapatalım. Alt ve üst hamur kenarlarını pişerken açılmaması için parmak uçlarımızla sıkıca bastırarak yapıştıralım. Üzerlerine yumurta sarısı sürelim. Börekleri 10dakika önceden ısıtılmış 200 derece ısıtılı fırında altları ve üstleri kızarana dek pişirelim ve pişer pişmez fırından çıkaralım.



Fotoğraf "bacı kalfa" tarafından gönderildi. 03.07.2015

