



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ TALAŞ BÖREĞİ

8 adet milföy hamuru
1 adet yumurta sarısı
2 yemek kaşığı susam
200 gram dana bonfile (harcı için -şerit şerit kesilmiş)
2 adet patates (harcı için - tavla zarı şeklinde doğranmış)
2 adet havuç (harcı için - tavla zarı şeklinde doğranmış)
1 su bardağı bezelye (harcı için - donmuş)
1 adet kuru soğan (harcı için -doğranmış)
1 tatlı kaşığı kekik (harcı için)
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber (harcı için)
1 çay kaşığı hardal tohumu (harcı için)
2 tablet Knorr Et Bulyon (harcı için)
3 yemek kaşığı ayçiçek yağı (harcı için)
Bir miktar çekilmiş karabiber (harcı için)
1 adet patlıcan (üzeri için - tavla zarı şeklinde doğranmış)
1 adet havuç (üzeri için -haşlanmış)
1/2 su bardağı rende kaşar peyniri (tavla zarı şeklinde doğranmış)
Bir miktar ayçiçek yağı (üzeri için)
1.5 su bardağı su (harcı için - 300 ml)

1. Tavaday ayçiçek yağınay kızdırıp içine hardal tohumlarını ve şerit şerit kesilmiş bonfileyay ilave edip etler renk alıncaya kadar ikisini birlikte iyice kavurun.
2. Etler renk alıncay içine doğranmış kuru soğanı ilave edip soğanlar pembeleşinceyeye kadar sote edin.
3. Ayrı bir kaseyey 1/2 su bardağı suyu ve Knorr Et Bulyon tabletlerini ilave edip karıştırın.
4. Soğanlar pembeleştikten sonra doğranmış patatesi, havucu ve bezelyeyay ekleyip kavurmaya devam edin.
5. En son olarak içine kekiğı, kırmızı pul biberi, Knorr Et Bulyon'lu suyu ve çekilmiş karabiberi ekleyip kısık ateşte sebzeler pişip tüm suyu çekinceyeye kadar 30-35 dakika pişirin.
6. Harç pişerken kızartmay tavasında ayçiçek yağınay kızdırın. Doğranmış patlıcanları kızartıp tabağay alın.
7. Harcı soğuması için yayvan bir tabağay koyun.
8. Milföy hamurlarınay buzluktan çıkartıp oda sıcaklığında 5 dakika bekletin.
9. Soğumuş harcı milföy hamurlarınay üzerine eşit bir şekilde sossuz olarak dağıtın.
10. Hamuru bohça şeklinde kapatıp hafifçe yağladığınız fırın tepsisinin üzerine dizin.
11. Hamurların üzerine bir fırçay yardımıyla yumurta sarısı sürüp susam serpin.
12. Daha önceden 200 derecede ısıtılmış fırında hamurlar iyice kabarıp üzerleri kızarana kadar 15-20 dakika pişirin.
13. Servis etmeden hemen önce, böreklerin üst kısımlarınay keskin bir bıçak yardımıyla halka şeklinde kesip üzerlerine kızarmış patlıcanları, haşlanmış havucu ve rende kaşarı koyun. Peynirler eriyip kızarana kadar 200 derecede önceden ısıtılmış fırında 5-10 dakika arası tutup sıcak olarak servis edin.