



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TALAŞ BÖREĞİ (BAKLAVA YUFKASI)

MALZEMELER

Yarım kg koyun eti
12 Adet baklava yufkası
1 küçük havuç
1 paket margarin
1 küçük kutu konserve bezelye
2 baş soğan
1 demet maydanoz
2 domates (veya 1 tatlı kaşığı domates salçası)
tuz, karabiber

HAZIRLANIŞI

Doğranmış soğanları 3 kaşık margarinde öldürün. Fındık büyüklüğünde doğranmış ete katın. Et, suyunu salıp çeksin. Kabuksuz, çekirdeksiz domatesi kıyıp 20 dakika sonra ete katın. Biraz karıştırın. Az su koyup pişirin. Etin pişmesine yakın rende havucu, yıkanmış konserve bezelyeyi, iyice kıyılmış maydanozu, tuzu ve karabiberi ekleyin.

Etler iyice pişince soğumaya alın. Margarinin geri kalanını eritin, o da soğusun. Yufkaları üstüste koyup, tam kenarından bir bıçakla uçlarından kesin. Yufkanın birini alıp, erimiş yağla, fırça yardımıyla güzelce yağlayın. Bir yufka koyun üzerine, onu da yağlayın. İki yandan katlayın, uçlar birbirinin üzerine 2-3 parmak binip dikdörtgen olsun. Soğuyan içten alın, uç tarafa koyup muska gibi katlayarak sarın. Yağlı tepsiye koyun, üzerlerini yağlayın. Orta fırında kızarıp kabarıncaya servis yapın.