



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUFKALI TALAŞ BÖREĞİ

2 adet yufka
3 orba kaşığı tereyağı
250 gram kıyma
1 adet soğan
1 ay bardağı bezelye
5 dal maydanoz
1 ay bardağı sıvı yağ
Tuz
Karabiber
Çörekotu

Kıymayı tavaya koyup kavurmaya başlayın. Üzerine rendelenmiş soğanı ve yağı ilave edin 10 dakika pişirin. Soğumaya bırakın ve maydanoz kıyıp baharatlarını ekleyin. Yufkayı yayıp üzerine erimiş tereyağını sürüp uçlarından biraz katlayıp yufkayı büyük kare yapın. sonra karelere kesip iç harcı koyun ve talaş böreğı gibi katlayın dondurucuda bekletirseniz daha çıtır olur. Börekleri tepsiye dizip 200 derecede 30 dakika pişirin.