



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TALAŞ BÖREĞİ

5 adet yufka
2 su bardağı süt
1 yumurta
1 su bardağı sıvı yağ
1 adet yumurta sarısı ve çörekotu
İçerik için
1 adet tavuk göğsü
1 adet patates
1 adet havuç
3 çorba kaşığı konserve bezelye
Tuz
Karabiber
Yarım çay bardağı sıvı yağ

Öncelikle tavuk göğsünü ve patatesi küp şeklinde doğrayın.
Tencereye yarım çay bardağı sıvı yağ koyun ve etleri ilave edin bir miktar kavurun.
Doğradığınız havucu ilave edin.
Bir bardak su ekleyin kaynamaya başlayınca patatesi ekleyin.
Tuz ilavesiyle pişirin.
Patatesler çok fazla erimesin.
İndirmeye yakın bezelyeleri ekleyin, suyunu iyice çeksin.
Söndürdükten sonra tercihe göre karabiber ekleyin soğumaya bırakın.
2 bardak süt, 1 bardak sıvı yağ ve bir yumurtayı çırpın.
1 adet yufkayı açın ve üzerine süt karışımını sürün.
Yufkanın her yeri ıslanmış olsun.
Önce yanları katlayıp dikdörtgen elde edin.
Katlanan kısımlara tekrar süt karışımı sürün.
Kısa kenarları tekrar katlayarak kare elde edin.
Bıçak yardımı ile keserek 4 adet küçük kare elde edin.
Her bir kareye tavuklu harçtan koyun ve zarf (bohça) şeklinde katlayın.
Ters çevirip yağlanmış fırın tepsisine sıralayın.
Üstlerine yumurta sarısı sürün, çörekotu serpin.
200 derece fırında 25 dakika pişirin.



© lezzetler.com tarif no:160432 • adı:Talaş Böreği • gönderen:Gül • indirme tarihi:05.05.2025 - 19:20