



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TALAŞ BÖREĞİ (KIYMA)

### Malzemeler

1 şişe maden suyu  
1 yumurta  
5 bardak un  
1 çay bardağı sıvı yağ  
225 gr. margarin  
1 yumurta sarısı  
1 kabartma tozu  
İçi için  
200 gr. kıyma  
1 soğan  
Maydanoz  
Tuz  
Karabiber

### Yapılışı

İçin Hazırlanışı : Soğan rendelenir, kıymayla birlikte iki kaşık sıvı yağda suyunu çekene kadar kavrulur. Tuz, karabiber, maydanoz ilave edilir. Yoğurma kabına önce un koyup, ortası açılır. Yumurta, sıvı yağ, soda, tuz koyup yoğrulur. Yoğrulmuş hamur 8 eşit parçaya ayrılır. Her parça merdane ile Tabak büyüklüğünde açılır. Oda ısısındaki margarin 8eşit parçaya ayrılır. Açılan hamurların üzerine bıçak yardımıyla sürülür. Hamurlar bohça gibi katlanıp bir tabağa alınır ve üzerine bez örtülür. Buz dolabında yarım saat bekletilir. Sonra dolaptan çıkarılan hamurlar tekrar oklava ile açılır. Bohça gibi katlanarak tekrar yarım saat dolapta bekletilir. Hamurlar dolaptan alınıp kare şeklinde açılır. Açılan hamurlar 4'e bölünür. Daha önce hazırlanan kıymalı iç dörde bölünür. Parçaların içine yeteri kadar konur. Bıçakla kesilen kısımlar üste gelecek şekilde bastırmadan üçgen olarak kapatılır. Üzerine yumurta sarısı sürülür. 230 derece fırında pişirilir.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 19.06.2023