



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MİLFÖYLÜ TALAŞ BÖREĞİ

15 adet milföy hamuru  
750 g kuzu kuşbaşı et  
250 g haşlanmış bezelye  
2 adet havuç  
1 tatlı kaşığı kekik  
1 tatlı kaşığı karabiber  
1 çay kaşığı tuz  
1 çay bardağı doğranmış dereotu  
1 yumurtanın sarısı  
Çörek otu

Etleri yıkayıp tencereye koyun. (eğer et çok yağlı ise yağlarını temizleyin.)

Etler bıraktığı suyu çekene kadar ara sıra karıştırarak ve kapağı kapalı olarak pişirin.

Tencereye tuz, karabiber, kekik ve dereotunu ekleyin.

Havuçların kabuklarını kazıyın. bezelye büyüklüğünde küpler halinde doğrayın. bunu pişmekte olan etin üzerine ekleyip 2-3 dakika kavurun.

Bezelyelerin suyunu süzüp tencereye ekleyin ve karıştırın. ateşi söndürüp etin soğumasını bekleyin.

Buzluktan çıkardığınız milföyleri tepsiye tek sıra halinde dizin. (etler soğurken milföyler de çözülmüş olacaktır.)

hamurların ortasına bir yemek kaşığı etli harçtan koyun ve bohça gibi kapatın. kat yeri alta gelecek şekilde tepsiye aralıklarla dizin. üzerlerine yumurta sarısı sürüp çörekotu serpin. önceden ısıtılmış 200 C fırında pişirin.