



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TALAŞ BÖREĞİ

<https://www.bim.com.tr>

16 adet Lezzethane milföy  
Yarım paket Dost krema  
Yarım paket Tazem tavuk göğüsü  
1 su bardağı Mutfağım dondurulmuş bezelye  
1 su bardağı Mutfağım dondurulmuş mısır  
2 çorba kaşığı Sole ayçiçek yağı  
1 çay kaşığı Rafine Sofra tuz  
1 çay kaşığı Destan karabiber  
1 çay kaşığı pul biber  
Üzeri için:  
1 adet Bili Bili yumurta sarısı  
1 tutam Destan susam  
1 tutam Destan çörekotu

Tavayı ocağa alın ve üzerine 2 çorba kaşığı ayçiçek yağı ekleyin. Yağ kızmaya başlayınca üzerine 1,5 adet küçük küpler halinde doğranmış tavuk göğüslerini ekleyin. Tavukları hafif renk alıncaya kadar yaklaşık 10 dakika soteleyin.

Sotelenen tavuklara 1'er su bardağı dondurulmuş bezelye ve dondurulmuş mısır ekleyip 2 dakika daha karıştırarak pişirin. Üzerine yarım paket krema ekleyin ve kremanın sıcak ile açılmasını sağlayın. İç harcı lezzetlendirmek için üzerine 1'er çay kaşığı tuz, karabiber ve pul biber ekleyip karıştırın. İç harcı soğutun. Tezgâha milföyleri alın ve hafif çözölen milföy yapraklarını bir miktar uzatarak açın. Milföyleri ikiye kesin ve alt taban milföye 2 çorba kaşığı kadar harçtan ekleyin. Üzerine diğer kapağı kapatın. Milföyleri birbirine yapışmasını sağlayın. Dilerseniz bir çatal ile de bu işlemi yapabilirsiniz.

Hazırlanan milföyleri yağlı kâğıt serili fırın tepsinine yerleştirin ve üzerine 1 adet yumurta sarısı sürün. Fırına gitmeye hazır olan milföylerin üzerine susam ve çörekotu serpin. Milföyleri 180 derece fansız fırında 20 dakika pişirin.

