



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TALAŞ BÖREĞİ (MİLFÖY)

2 paket milföy hamuru
1 çay kaşığı tuz
2 su bardağı su
1 adet yumurtanın sarısı
yarım kg kuşbaşı et
1 çorba kaşığı salça
1 çorba kaşığı margarin
1 adet soğan
bir miktar bezelye
karabiber

Bir tencereye 1 çorba kaşığı margarinini koyun. Soğanı ince ince kıyıp, yağda öldürün. İçine yine ince doğranmış kuşbaşı eti katın ve kavurun. 1 çorba kaşığı salçayı da ekleyip biraz karıştırdıktan sonra 2 su bardağı suyu ilave ederek yumuşayınca kadar pişirin.

Haşladığınız bezelyeleri de ilave edip karıştırın. Ocaktan almadan hemen önce tuz ve karabiber katın.

Milföy hamurlarını yağlı bir zeminde elinizle hafifçe bastırarak biraz inceltin ve açın.

Elde ettiğiniz 8 parça hamurun ortalarına, soğutup süzdüğünüz harcınızdan eşit miktarda koyun. Hamuru bohça gibi kapattıktan sonra yağladığınız fırın tepsisine ters çevirerek dizin. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp fırına verin. Üzeri kızaran talaş böreklerini sıcak olarak servis yapın. Arzuya göre bezelyenin yanı sıra haşlanmış havuç da kullanabilirsiniz.

[ML® Çıtır Burgu için tıklayın](#)

[ML® Çıtır Burgu \(görsel\)](#)

