



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TALAŞ BÖREĞİ (MİLFÖY)

8 adet kare katlı hamur
2 adet yumurta sarısı (çırpılmış)
Harcı için:
400 gr kuşbaşı kuzu eti
2 adet soğan
1 yemek kaşığı tereyağı
1/2 yemek kaşığı salça
1 adet domates
1 yemek kaşığı maydanoz
Karabiber
Tuz
Kekik

Soğanı ayıklayın ve küp şeklinde doğrayın. Domatesin kabuğunu soyduktan sonra içini çıkarın ve onu da küp küp doğrayın. Tereyağını kızdırın, soğanı ve etleri suyunu salıp çekinceye kadar kavurun. Domates, salça ve 1 su bardağı suyu ilave edin ağzı kapalı olarak 30 dakika kadar pişirin. Piştikten sonra tencerenin kapağını açık tutup suyu çektirin. Biber, maydanoz ve tuzu ekleyip soğumaya bırakın. Hamurların kenarlarını yumurtalayın ve ortalarına da harcı koyun. Hamurun köşelerini etin üzerine kapatın. Ters çevirip üzerini de yumurtalayın. Buzdolabında 25 dakika bekletin ve önceden 220 derece ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin.

