



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TALAŞ BÖREĞİ

Cemaliye Tüter

1 ölçü milföy hamuru

İç için:

500 gr. koyun budu (kemiğinden ayrılmış)

3 adet soğan

1 büyük domates veya 1 yemek kaşığı salça

2 yemek kaşığı sıvıyağ

2 yemek kaşığı kıyılmış maydanoz

2 ay kaşığı tuz

1/2 çay kaşığı karabiber

1 yumurta sarısı (üstü için)

1 Milföy hamurunu 4 mm. incelikte dikdörtgen biçiminde açın. 14 cm. eninde, 10 cm. boyunda parçalara bölün.

2 Hamurları, ortasına hazırladığınız iten koyup ikiye katlayın; kenarlarını biraz bastırıp kapatın. Üstlerine sulandırılmış yumurta sarısı sürüp 200-210 °C ısıtılmış fırında 30-35 dakika pişirin.

İinin hazırlanması: Eti, 4-5 cm. uzunluğunda ince talaş biçiminde doğrayın. 1 adet soğanı ince doğrayıp iki kaşık sıvıyağ ile ete katın. Etler suyunu çekip kavrulmaya başlarken, doğranmış domates veya salça koyun.

5-10 dakika sonra üzerini örtecek kadar sıcak su ekleyin; kısık ateşte pişirin. Kalan soğanları yarım ay biçiminde ince doğrayıp ete katın. Tuz, karabiber koyup soğanlar yumuşasına dek pişirin. Kıyılmış maydanoz katıp süzgece boşaltın. (Süzülen et sosunu böreklerle beraber servis yapın.)

Not: Talaşböreğini, bir bütün rulo halinde hazırlayıp piştikten sonra dilimleyerek servis yapılabilir ya da daha önce soslu börekte açıkladığımız gibi, büyük tartölet kalıplarının içinde de pişirebilirsiniz.