



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TALAŞ BÖREĞİ

6 adet milföy hamuru  
200 gram kuşbaşı kuzu eti  
1 adet soğan  
1 çay bardağı bezelye  
1 çorba kaşığı salça  
2 çorba kaşığı tereyağı  
1 havuç  
1 patates

Öncelikle iç malzemesini hazırlamak için soğanı çok ince doğrayın ve tereyağında kavurun. Daha sonra içine küp doğranmış etleri içine atın ve kavurmaya devam edin. Küp doğranmış havuç, patatesi ve bezelyeyi içine ekleyip karıştırın. Salçaya çok az su ilave ederek 10 dakika pişirin. Bu karışım soğuyunca milföy hamurlarının içine paylaşın. Mektup gibi katlayıp tepsiye dizin. Üzerine yumurta sarısı ve çörekotu serpin. 200 derecedeki fırında 35 dakika pişmeye bırakın.



Fotoğraf "irmik" tarafından gönderildi. 24.12.2014