



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## MİLFÖY TALAŞ BÖREĞİ

Ankara Büyükşehir Belediyesi  
Belmek Yemek Kitabı

1 su bardağı su  
1 kahve fincanı zeytinyağı  
1 çorba kaşığı sirke veya limon suyu  
1 tatlı kaşığı tuz  
3,5 bardak un  
250 gr margarin (oda sıcaklığı)  
1 adet yumurta  
300 gr. beyaz peynir  
Yarım demet maydanoz

Su, zeytinyağı, sirke, tuz ve aldığı kadar un ilavesiyle kulak memesi yumuşaklığında hamur yoğrulup 10 dk. dinlendirilir.

Hamur, merdane ile kare şeklinde açılır, margarin 4 eşit parçaya bölünür. Kare şeklinde açılmış hamurun içine margarinin 1/4'ü sürülür. Gözleme gibi kapatılıp, kat yerlerine de yağ sürülür.

20 dakika buzdolabında dinlendirilir.

Dinlendirilmiş hamur, dolaptan çıkarılır, merdane yardımıyla tekrar kare şeklinde açılır, üzerine margarinin 2/4'ü sürülüp tekrar dolaba konur. Bu işlem, margarin bitene kadar devam eder.

Son olarak dolaptan çıkarılır, geniş kare şeklinde açılır, içlerine peynirli iç konulup kapatılır, üzerine yumurta sarısı sürülür. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.



---

© lezzetler.com tarif no:88937 • adı:MİLFÖY TALAŞ BÖREĞİ • gönderen:siyami • indirme tarihi:05.04.2025 - 18:49