



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TALAŞ BÖREĞİ

Vedat Başaran

500 gr. kuzu kuşbaşı et
16 adet milföy hamuru / 4 adedi dekor için
100 gr. tereyağı
1 demet maydanoz
100 gr. haşlanmış iç bezelye
1 adet kuru soğan
2 diş sarmısak
1 adet havuç
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı kekik
1 tatlı kaşığı tuz
Karabiber / Arzuya göre

Havucu soyup, ortadan ikiye bölün. Uzunlamasına üç eşit parçaya ayırın ve küçük küçük doğrayın. İki diş sarmısağı ince ince kıyın. Kuru soğanı, piyaz doğrayın. Maydanozu ince ince kıyın. Tereyağını tavada eritip kızdırın. Sarmısakları katıp, şöyle bir çevirin. Havuçları ilave edip, renkleri hafifçe dönünceye kadar kavurun. Doğradığınız soğanları da 2 dakika kavurup, kuş- başı doğranmış etleri tavaya boşaltın. Karıştırarak 4-5 dakika pişirin. Bezelyeleri ilave edip karıştırarak kavurmaya devam edin. Yeterince karabiber, 1 tatlı kaşığı tuz ve 1 tatlı kaşığı kekik ekleyip, karıştırarak biraz daha kavurun. Ocağı söndürüp, hazırladığınız harcı geniş bir kaba boşaltın. Kıydığınız maydanozları ilave edip harmanlayın ve oda sıcaklığında soğumaya bırakın. Küçük bir kabın içine 1 yumurta kırıp çırpın. Bir fırça ile milföy hamurlarının kenarlarına sürüp, ortalarına da hazırladığınız harcı koyup, uçlarını bohça şeklinde birleştirin. Açılmaması için yumurta sürdüğümüz milföy hamurlarının kenarlarını iyice birbirine yapıştırın ve ters çevirerek tepsiye dizin. Üstlerine yumurta sürün. Bir milföy hamurunu 1 santim eninde şeritler oluşturacak şekilde kesin ve böreklerin üstüne çapraz olarak yerleştirin. Üstlerine tekrar yumurta sürün. Önceden 200 C derecede ısıtılmış fırının orta rafında 20 dakika pişirin.