



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TALAŞ BÖREĞİ

10 yaprak (500 gr.) Milföy Hamuru
400 gr. Kuzu Eti
2-3 adet (150 gr.) Soğan
1 kase (200 gr.) Bezelye İçi
2 çorba kaşığı (30 gr.) Açmak İçin Un
Biber
Yarım bağ (50 gr.) Maydanoz
2 çorba kaşığı (15 gr.) Sıvı Yağ
1 adet Yumurta(Sürmek İçin)
Tuz
Biber

Kuzu etinin istenmeyen kısımlarını alın ve sotelik doğrayın. Soğanları soyun ve piyaz doğrayın. Az sıvı yağda çok kızgın tavada et ve soğanı kavurun ve 8 dk pişirin. Karışımın içine bezelye içi ve kıyılmış maydanoz atıp karıştırın. Milföy hamurlarının buzunu çözdürün ve unlanmış tezgahın üzerinde 18x18 cm boyutlarında açın. Kare açılmış hamurun ortasına uçlardan 1 cm boşluk kalacak şekilde boydan boya 50- 100 gr iç koyun. Yapışması için hamurun kenarlarına yumurta beyazı sürün. İç, hamurun ortasında kalacak şekilde kapatın. Uçlarına bastırarak yapışmasını sağlayın ve üzerini çatalla çizerek şekil verin. Böreklerin üzerine yumurta sarısı sürerek ekli yeri alta gelecek şekilde tepsiye dizin. Tepsiyi fırın içine koyarak fırını çalıştırın. Kişi başı bir börek vererek hafif sıcak olarak servis edin.

