



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TALAŞ BÖREĞİ

<http://www.hurriyet.com.tr>

500 gram koyun eti
2 adet soğan
2 adet domates
1 tatlı kaşığı domates salçası
1 bardak su
1 adet yumurta sarısı
1 tatlı kaşığı kekik
1 tatlı kaşığı karabiber
Yarım demet maydanoz
4 su bardağı un
2 yemek kaşığı margarin
2 yemek kaşığı ayçiçek yağı
Tuz

Kuşbaşıdan daha küçük doğranmış etleri bir tencereye koyun. Üzerine ince doğranmış soğanı ve bir kaşık margarini ilave edin. Ateşte, suyunu çekinceye kadar pişirin. Küçük küçük doğranmış domatesleri ve salçası koyun, biraz daha pişirin. Bir bardak su ilave edin, kapatın, yumuşayınca kadar tutun, açık olarak suyu çektirin. Üzerine tuz, kıyılmış maydanoz, karabiber ve kekik ilave edip karıştırın, soğumaya bırakın. Hamuru için un, tuz, bir kaşık ayçiçeği yağı ve ılık suyu karıştırarak katı bir hamur haline getirin. Üzerine nemli bir bez örtün ve 15-20 dakika dinlendirin. Bu hamuru altı parçaya bölün, parçaları merdane ile açın, yağ sürün ve biraz daha biraz dinlendirin. Elle hazır yufka inceliği kadar açın, ortalarına içleri eşit olarak koyun, bohça gibi kapatın. Kapatılan yer alta gelecek şekilde ayçiçeği yağı ile yağlanmış tepsiye dizin. Üstlerine yumurta sarısı sürerek fırına verin, üstü kızarıncaya kadar pişirin.

