



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TALAŞ BÖREĞİ

<https://acunn.com>

500 gram sote kuşbaşı
1 adet orta boy kuru soğan
1 su bardağı haşlanmış bezelye
2 adet orta boy haşlanmış havuç
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1/2 tatlı kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı dağ kekiği
1/2 çay kaşığı tuz
1/2 su bardağı sıcak su
10 adet milföy hamuru
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
1 yemek kaşığı ayçiçek yağı
1 yemek kaşığı çörek otu
2 yemek kaşığı ayıklanmış ay çekirdeği ya da susam

Kabuğunu soyduğunuz kuru soğanı küçük parçalar halinde yemeklik doğrayın. Sote kuşbaşı etleri mümkün olduğunca küçültün.

Ayıklanmış bezelye tanelerini kaynar suda haşlayın. Renk ve besin değerlerini kaybetmemesi için soğuk-buzlu suya atıp şoklayın. Suyunu süzüp bekletin.

Kabuğunu soyduktan sonra kısa bir süre haşladığınız havucu minik küpler halinde kesin.

Tereyağı ve zeytinyağını küçük bir tencerede eritin. Sote kuşbaşı etleri yüksek ateşte hafif bir renk alana kadar kavurun. Kuru soğanları ekleyip pişirme işlemi sürdürün.

Domates salçasını katıp karıştırın. Haşlanmış bezelye, havuç ve sıcak suyu ekledikten sonra kapağı kapalı tencerede etler yumuşayana kadar pişirin. Suyunu çeken etli iç harcı tuz ve dağ kekiğiyle lezzetlendirin. İlinması için dinlendirin.

Oda ısısında çözdürdüğünüz milföy hamurlarının orta kısımlarına hazırladığınız etli iç harçtan koyun. Üçgen ya da kare şeklinde kapatın.

Yağlı kağıt serili fırın tepsisine aralıklı olarak yerleştirdiğiniz böreklerin üzerine ayçiçek yağıyla çırpılmış yumurta sarısı sürüp çörek otu ve ay çekirdeği içi serpiştirin.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20-25 dakika kadar pişirdikten sonra sıcak olarak servis edin.

Not: Haşlanmış bezelye ve havuç fırında da pişmeye devam edeceği için çok fazla yumuşamamalarına dikkat edin. Havucu bütün olarak haşlayıp sonrasında doğrayın.



© lezzetler.com tarif no:152655 • adı:Talaş Böreği • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:11.05.2025 - 10:27