



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TALAŞ BÖREĞİ

Yarım paket Banvit Piliç Göğüs Kuşbaşı

16 yaprak milföy

Yarım paket krema

1 su bardağı dondurulmuş bezelye

1 su bardağı dondurulmuş mısır

2 çorba kaşığı zeytinyağı

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı pul biber

Üzeri için:

1 adet yumurta sarısı

1 tutam susam

1 tutam çörekotu

Tavayı ocağa alın ve üzerine 2 çorba kaşığı zeytinyağı ekleyin. Yağ kızmaya başlayınca üzerine yarım paket piliç göğüs kuşbaşı etlerini ekleyin. Etler hafif renk alıncaya kadar yaklaşık 10 dakika soteleyin.

Sotelenen etlere 1'er su bardağı dondurulmuş bezelye ve dondurulmuş mısır ekleyip 2 dakika daha karıştırarak pişirin. Dilerseniz mevsimsel sebzeler kullanabilirsiniz. Üzerine yarım paket krema ekleyip, karıştırarak kremanın sıcak ile açılmasını sağlayın. İç harcı lezzetlendirmek için üzerine 1'er çay kaşığı tuz, karabiber ve pul biber ekleyip karıştırın. İç harcınızı bir kaba alıp, soğutun.

Tezgâha milföyleri alın ve hafif çözülen milföy yapraklarını bir miktar uzatarak açın. Milföyleri ikiye kesin ve alt taban milföye 2 çorba kaşığı kadar harçtan ekleyin. Üzerine diğer kapağı kapatın. Milföylerin birbirine yapışmasını sağlayın. Dilerseniz bir çatal ile de bu işlemi yapabilirsiniz.

Hazırlanan milföyleri yağlı kâğıt serili fırın tepsisine yerleştirin ve üzerine 1 adet yumurta sarısı sürün. Fırına gitmeye hazır olan milföylerin üzerine susam ve çörekotu serpin.

Milföyleri 180 derece fansız fırında 20 dakika pişirin.

Sımsıcak talaş böreği ve lezzet dolu iç harcı ile böreğiniz yemeğe hazır.

Not: Bu tarifi yarım paket Banvit Bonfile Göğüs ürünümüzü kuşbaşı doğrayarak da hazırlayabilirsiniz.

