



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TALAŞ BÖREĞİ

1,5 kg. un  
1 paket margarin  
1 su bardağı su  
1,5 limon suyu  
Tuz  
İçi için:  
250 gr. kuzu eti  
1 adet domates  
1 adet soğan  
1,5 demet maydanoz  
1 adet havuç  
1 kaşık margarin  
Tuz  
Biber  
Biraz dolmalık fıstık  
Kuş üzümü

1 kaşık margarini eritip, küçük doğranmış etleri, suyunu çekene kadar kavurun. Etlerin içine soğanı ince doğrayıp kavurun. Domateslerin kabuklarını soyup, küçük küçük dilimleyin. Onu da kavurun. Havucun kabuklarını kazıyıp, ince ince doğrayıp, kavurun ve fıstıkları ilâve edin. Tuz, karabiber ve maydanozu kıyıp, ilâve edin. En son üzümleri koyup, karıştırın ve ateşi kapatın. Hamurun ortasını açıp, tuzu, limon suyunu ve bir bardak suyu koyup, iyice yoğurun. Üzerine nemli bir bez örtüp, yarım saat dinlendirin. Hamurun arasını açıp, 1 paket margarini koyup, merdane ile açın. Bohça şeklinde kapatıp, bir bez örtün. 1 saat buzdolabında dinlendirin. 3 defa daha açıp, aynı şekilde 10'ar dakika dinlendirin. Sonra incecik açıp kare şeklinde küçük parçalar kesin. Hazırladığınız içi koyup, bohça şeklinde kapatın. Üzerine çırpılmış yumurta sürüp, fırına verin.