



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TALAŞ BÖREĞİ

### Malzeme

- 10 adet milföy hamuru
- 3 çorba kaşığı Sana
- 250 g kuşbaşı kuzu eti
- 3 orta boy soğan
- 1 bardak doğranmış domates konservesi
- 1 demet maydanoz
- 2 çorba kaşığı un
- 1 yumurta sarısı
- Tuz ve karabiber

### Hazırlanışı

Sana yağın bir tavada eritin. Kuzu etini koyup sık sık karıştırarak etler suyunu bırakıp çekene kadar sote edin. Domatesi, tuzu ve karabiberi ekleyerek 10 dakika ağır ateşte pişirin. Piştikten sonra tel süzgeçten geçirip pişme suyunu bir kaba aktarın. Süzgeçteki harcı bir kaba alarak ince kıyılmış maydanozu ilave edip karıştırın. Milföy hamurlarını hafifçe unlanmış tezgâhın üzerine yerleştirin. Ortalarına soğumuş harçtan koyun. Hamur uçlarını birbirinin üstüne bindirerek zarf gibi kapatın. Ters çevirip tepsiye dizin. Bir fırça ile üzerine çırpılmış yumurta sarısı sürün. Önceden 200 derecede ısıtılmış fırında yaklaşık 5 dakika pişirin. Fırın ısısını 170 dereceye düşürüp böreklerin üstü altın sarısı olana kadar yaklaşık 30-40 dakika pişirin. Önceden süzdüğünüz harç suyunu ısıtın. Böreklerin yanına ısıtmış olduğunuz harç suyundan koyarak servis yapın.