



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TALAŞ BÖREĞİ

Malzemeler

10 adet milföy hamuru,
½ kg. hindi but kuşbaşı,
1 çay kaşığı karabiber,
3-4 yemek kaşığı konserve bezelye,
2 yemek kaşığı İçim Tereyağı,
1 yemek kaşığı kekik,
3-4 yemek kaşığı Bizim Mutfak Un,
1 yemek kaşığı Bizim Mutfak Lezzet Tuzu,
1 yumurta,
3 soğan,
1 havuç.

Hazırlanışı

Hindi etlerinin üzerine 1 çay bardağı su ekleyip haşlayın. Suyunu çekince tereyağını ekleyin. Piyazlık doğranmış soğanları ilave edin. Havuçları zar şeklinde doğrayıp soğanla birlikte kavurun. Kekik, karabiber ve lezzet tuzu ekleyin. Karıştırıp, bezelyeleri ilave edin. 2 adet milföy hamurunu ayırın. Tezgahın üzerini unlayıp her bir milföy hamurunu enine ve boyuna merdane ile inceltin. Ortasına 2 yemek kaşığı harç koyup, bohça şeklinde kapatın. Kapanan yer alta gelecek şekilde yağlanmış fırın tepsisine yerleştirin. Ayırdığınız milföy hamurlarını şeritler halinde keserek böreklerin üzerine dekore edin. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp 180 derece ısıtılmış fırında kızartın.

[ML® Talaş Böreği için tıklayın](#)