



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TALAŞ BÖREĞİ

1/2 kg un
1 tatlı kaşığı tuz
1/4 limon suyu
400 gram margarin
Harcı için:
1 çorba kaşığı sıvıyağ
1/2 kg kuzu eti
1 soğan
1 küçük patates
1 küçük havuç
1 su bardağı konserve bezelye
Birkaç sap maydanoz
Tuz
Karabiber
Üzerine sürmek için 1 yumurta sarısı

Un, tuz ve limon suyunu karıştırın. İçine azar azar su ilave ederek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapın. 10 dakika dinlendirin. İçini açıp, margarini yerleştirin. Merdaneyle açabildiğiniz kadar açın. Tekrar katlayın. Bu işlemi yarım saat ara ile 3 defa tekrarlayın. Harcı için küçük küpler halinde doğradığınız eti, sıvı yağla birlikte bir tencereye koyun. Arasına karıştırarak kavurun. İçine yemeklik doğranmış soğanı ilave edin. Tavla zarı iriliğinde doğranmış havuç ve patatesi ilave edin. 5 dakika daha sote ettikten sonra bezelye ve maydanozu ekleyin. Hamuru bezelere ayırıp, 2 mm kalınlığında açın. Her kenarı 5 cm olan karelere kesin. İçine yeterince harç koyun. Katlayıp, ters çevirerek tepsiye yerleştirin. Tüm börekleri bu şekilde hazırlayın. Üzerlerine yumurta sarısı sürün. Dilerseniz üzerine susam serpin. 180 derecelik fırında yarım saat pişirin.