



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TALAŞ BÖREĞİ

- ½ kg koyun eti
- 12 adet baklava yufkası
- 1 küçük havuç
- 1 paket luna margarin
- 1 küçük kutu konserve bezelye
- 2 baş soğan
- 1 demet maydanoz
- 2 domates veya 1 tatlı kaşığı domates salçası
- Tuz, karabiber

Doğranmış soğanlar 3 kaşık luna margarinde öldürölür. Fındık büyüklüğünde doğranmış ete katılır. Et, suyunu salıp çeker. Kabuksuz çekirdeksiz domates kıyılıp 20 dakika sonra ete katılır. Biraz karıştırılır. Az su koyulup pişirilir. Eti pişmesine yakın rende havuç, yıkanmış konserve bezelye, iyice kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiber eklenir. Etler iyice pişirilince soğumaya alınır. Luna margarinin geri kalanı eritilir oda soğutulur. Yufkalar üst üste koyulup tam kenarından bir bıçakla uçlarından kesilir. Yufkanın biri alınıp, erimiş yağla fırça yardımıyla güzelce yağlanır. Üzerine bir yufka koyulup, oda yağlanır. İki yandan katlanır uçları birbirinin üzerine 2/3 parmak binip dikdörtgen olmalı. Soğuyan içten alınır, uç tarafa konulup muska gibi katlanarak sarılır. Yağlı tepsiye konulur, üzerleri yağlanır. Orta fırında kızarıp, kabarcınca servis yapılır.