



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TALAŞ BÖREĞİ

250 g koyun eti
1 su bardağı suyu süzölmüş Tukaş Bezelye
8 adet milföy hamuru
1 yemek kaşığı Tukaş Domates Salçası
1 adet havuç
200 g margarin
2 kuru soğan
1 demet maydanoz
Tuz ve karabiber

Küp şeklinde doğradığınız soğanları 3 yemek kaşığı margarinle kavurun.
Küp küp doğradığınız eti de ekleyip, 15 dakika kadar kavurmaya devam edin.
Domatesin kabuklarını soyup, küp şeklinde dilimleyin. Kavurulmakta olan ete ekleyin.
Çok az su koyup, karıştırarak kavurmaya devam edin.
Etin pişmesine yakın, rendelenmiş havucu, bezelyeyi, iyice kıyılmış maydanozu, tuzu ve karabiberi ekleyin.
Etler iyice pişince soğumaya bırakın. Milföy hamurlarının içine harcı paylaşırın.
Ortadan bohça şekline birleştirip tepsiye dizin.
Önceden 200° C'ye ısıtılmış fırında üstü kızarıncaya dek yaklaşık 15 dk pişirin.
