



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TALAŞ BÖREĞİ

Malzeme:

- 10 dilim milföy hamuru
- 500 gram kuşbaşı et
- 1 adet soğan
- 1 tatlı kaşığı salça
- 1 tatlı kaşığı dolmalık fıstık
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 su bardağı su
- 1 adet yumurta
- Yeteri kadar Tuz, karabiber

Soğanı yemeklik doğrayıp kuşbaşı etle birlikte bir tencereye alıp kavurun. Salçayı ekleyip kavurmaya devam edin. Dolmalık fıstık ve kekiği ekleyip iyice karıştırın. Üzerine 1 su bardağı su ekleyip etler yumuşayıp suyunu çekinceye kadar pişirin. Tencereyi ocaktan alıp tuz ve karabiber ile tatlandırın. Donmuş hamurları oda sıcaklığında bekleterek yumuşatın. Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine 5 adet milföy hamurun aralıklarla yerleştirin. Hazırladığınız iç harcını hamurların üzerine paylaştırın. Kalan milföy hamurlarını etlerin üzerine yerleştirip kenarlarını sıkıca kapatın. 1 yumurtanın sarısını fırça yardımı ile üzerlerine sürün. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında üzerleri kızarana kadar pişirin. Sıcak servis yapın.