



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TALAŞ BÖREĞİ

Hamuru için:

400 gram margarin

500 gram un

çeyrek limonun suyu

Üzerine sürmek için:

1 adet yumurtanın sarısı

Harcı için:

500 gram yağsız kuzu eti

1 yemek kaşığı sıvıyağ

1 adet orta boy kuru soğan

1 adet küçük boy patates

1 adet küçük boy havuç

1 su bardağı bezelye konservesi

Birkaç dal maydanoz

Karabiber

Tuz

Uygun büyüklükte bir kabın içinde un, tuz ve limon suyunu iyice karıştırın. İçine azar azar su ilave ederek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edin. 10-12 dakika kadar dinlemeye bırakın. Dinlenmiş olan hamuru alıp içini açarak margarinini koyun. Merdane ile açabildiğiniz kadar büyükçe açıp tekrar tekrar katlayın. Bu işlemi 30-35 dakika arayla 3-4 defa daha tekrarlayın. Tencereye sıvıyağ ile doğradığınız eti koyun ve kavurun. İçine ince ince doğranmış soğanları da ilave edin. Bir müddet daha kavurduktan sonra ince doğranmış havuç ve patatesleri de ilave edin. 5-6 dakika kadar sote etikten sonra bezelye ve ince ince kıyılmış maydanozları ekleyin. Hamuru işleyebileceğiniz büyüklükteki parçalara ayırarak, un ile 2 milimetre kalınlığında açın. Açtığınız hamurun tamamını 5 cm' halinde bölün. Böldüğünüz 5 cm2 halindeki hamurların içine hazırladığınız harcı eşit oranda koyun. Katladıktan sonra ters çevirerek yağlanmış tepsiye düzenli bir şekilde yerleştirin. Üzerine çırpılmış yumurta sarısı sürerek, önceden ısıtılmış fırında yarım saat kadar pişirip sıcak servis yapın.

[ML® Somun Böreği için tıklayın](#)