



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TALAŞ BÖREĞİ

375 Gr Sana Hamurışı  
500 gr un  
3 Adet soğan  
2 Avuç maydanoz  
500 gr ince doğranmış et

Etle yağı, soğanı ve tuzu hafif ateşte biraz pişirin. 1/2 bardak su katın. Suyunu çekince indirin. Maydanozu ilâve edip bırakın. Unu eleyin. Ortasına su ile tuzu koyun. Yoğurun 15 dakika dinlendirin. Dikdörtgeni şeklinde açın. Yarısına soğutulmuş sana klasığı koyun. Boş kısmını üstüne katlayın. 1 santim kalınlığında açın. Üç katlayın. 10 dakika ara ile hamuru bu şekilde 3 defa açın. Yarıya bölün. Her ikisini de 1 santim kalınlığında açın. Birini tepsiye koyun içi, üstüne yayın. Diğer hamuru üstüne kapatın. Kenarlarını yapıştırın. Hamur zarfın üstüne çatalla delikler açın. Yumurta sürün. Sıcak fırında 30 dakika pişirin