



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TALAŞ BÖREĞİ

1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
150 gr kaşar peyniri
1 Adet yumurta
150 gr pastırma
10 Adet milföy hamuru
3 Yemek Kaşığı susam

Pastırmaları ince ince kıyıp erittiğiniz yağda 1-2 dk çevirin. Kaşarı rendeleyin ve pastırma ile karıştırın. Milföyün ortasına 2 kaşık harcı koyun ve bohça şeklinde kapatın. 2 tane milföy hamurunu kenara ayırıp şerit halinde kesin ve bohçaların üzerine artı şekli olacak şekilde koyun. Üzerine yumurta sürün ve susam serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20 dk pişirin.