TALAŞ BÖREĞİ

1/2 kg Sotelik Dana Eti
1 Adet Kuru Soğan
1 Çorba Kaşığı Salça
2 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
1 Çay Bardağı Bezelye
1 Adet Havuç
1 Adet Patates
2 Çay Kaşığı Tuz
1 Çay Kaşığı Karabiber
4 Adet Yufka
1.5 Çay Bardağı Sıvıyağ
1 Çay Bardağı Su

Soğanı küp küp doğrayalım, zeytinyağında kavuralım. Eti ilave edip kavurmaya devam edelim. Salçayı sulandırarak ekleyelim. Etlerin yumuşamasına yakın küp küp doğradığımız havucu ve patatesi, bezelyeyi, tuzu ve karabiberi ilave edelim. Biraz daha pişirip ocağın altını kapatalım ve ılınmaya bırakalım.
Sıvıyağ ile suyu karıştıralım. Yufkaların ilkini tezgaha serelim. Sıvıyağlı karışımdan birkaç kaşığı yufkanın üzerinde gezdirip bir fırça yardımıyla her köşesini ıslatalım. Yufkanın önce iki ucunu, ardından iki ucunu tam ortada bohça şeklinde birleştirelim. Yufkaların üzerini tekrar yağlayalım. Bohça şeklindeki yufkayı 4 eşit parçaya bölelim. Her parçanın tam ortasına etli karışımdan koyup yine bohça şeklinde katlayalım ve yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizelim. Diğer yufkalara da aynı işlemi uygulayalım. Tüm yufkaların üzerine son olarak tekrar yağlı karışımdan sürüp önceden ısıtılmış fırında 25-30 dakika pişirelim. Sıcak sıcak servis edelim.

Fotoğraf "banubanu" tarafından gönderildi. 09.11.2015

© lezzetler.com tarif no:93366 • adı:Talaş Böreği • gönderen:mika • indirme tarihi:22.05.2024 - 04:26