



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TALAŞ BÖREĞİ (PEYNİRLİ)

200 gram beyaz peynir
Yarım demet maydanoz
2 adet yumurta
Yarım tatlı kaşığı kırmızıbiber
Yarım su bardağı sıvıyağ
1 su bardağı süt
3 adet yufka

Peyniri ezin. Maydanozu yıkayıp, ayıklayıp, ince ince doğrayın. Yumurtayı kırın, beyazını maydanoz ve kırmızıbiberle birlikte peynire katıp karıştırın. 30 santim çapta bir tepsiyi 1 yemek kaşığı yağ ile yağlayın. Kalan yağı ve yumurta sarılarını süte katıp karıştırın. Yufkaların yansını her katın arasına sütlü karışımdan sürerek tepsiye 4 kat koyun, içi düzgünce yayın. Kalan yufkaları da aynı şekilde yerleştirin, üzerine yine sütlü karışımdan sürün. Önceden ısıtılmış orta sıcaklıktaki fırında yaklaşık 30 dakika pişirin. Fırından çıkarın, sıcakken 1 yemek kaşığı su serpin, üzerini kapatıp 20 dakika dinlendirin. (Yufkaların arasına ve üzerine sürmek için süt yerine yoğurt karışımı, iç malzemesi olarak da beyaz peynir yerine çökelek veya lor kullanılabilir.)