



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ TALAŞ BÖREĞİ

5 fincan un
250 gr. eritilmiş tereyağı
1 çay kaşığı tuz
3 çorba kaşığı yoğurt
1 çorba kaşığı sirke
3 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çay bardağı su
1 adet yumurta şansı
Yarım çay kaşığı tuz
PEYNİR HARCİ İÇİN:
500 gr. kuşbaşı et
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı domates püresi
1 adet soğan
2 fincan sıcak su
Tuz ve karabiber

Unu bir karıştırma kabına alın, ortasını açın yoğurt, sirke, zeytinyağı ve tuzu ekleyin. Bir miktar su ekleyerek yumuşak bir hamur elde edene dek yoğurun. Nemli bir beze sarıp 15 dakika dinlendirin. Hamuru 25 cm. çapında açın. Üzerine tereyağı sürün, yufkayı paket gibi katlayın, üzerini hafifçe unlayın ve yaklaşık 35 cm uzunluğunda tekrar açın. Yufkaları ikiye katlayın, bir kenara ayırıp 20 dakika dinlendirin. Unlayıp, tekrar uzunlamasına açın. Aynı şekilde 20 dakika daha dinlendirin. Bu işlemi 2 kez daha tekrarlayın. Sonunda 3 mm. kalınlığında bir kez daha açın ve 12x12 cm.lik kareler halinde kesin.

Eti ve iyice doğranmış soğanı 1 çorba kaşığı tereyağında pişirin. Domates püresini ekleyin ve karıştırın. 2 fincan sıcak su ekleyin, tuz ve biber katarak etler yumuşayınca dek pişirmeye devam edin. Soğuduğunda yağın süzün.

Tüm yufkaların ortasına bir miktar et koyun ve yufkaları köşelerinden tutup ortada birleşecek şekilde katlayıp paket yapın. Tüm börekleri fırın tepsisine katlı yerleri alta gelecek şekilde dizin.

Yumurta sarısını çırpın ve böreklerin üzerine sürün. Fırında börekleri altın sarısı renk alıncaya dek pişirin.