

# Talaş Böreği

Toplam 120 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 75 dk

6 kişilik

Orta

~390 kcal

Açılış 17/10

Tavuk göğsü ve mevsim sebzelerinden hazırlananıç harc1milföy hamuruna kare paketler halinde sarı11p f1r1nç1alt1menge gelene kadar pişirildiği klasik Türk böreği.

## Malzemeler

- 10 adet Milföy hamuru
- 400 gr Tavuk göğsü
- 0.5 su bardağı Bezelye
- 1 adet Havuç
- 150 gr Mantar
- 1 adet Yumurta sarısı
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.8 çay kaşığı Tuz
- 0.3 çay kaşığı Karabiber
- 1 adet Soğan
- 0.5 tatlı kaşığı Kuru kekik (opsiyonel)
- 0.3 demet Taze maydanoz (servis)

## Yapılı

1. Tavuk göğsünü küçük küpler halinde doğrayıpuz ve karabiberle baharatlayınçavada zeytinyağında5 dakika kavurun.
2. İnce doğranmış soğanıekleyip 4 dakika pembeleştirin; doğranmış mantar, havuç ve bezelyeyi ekleyip 6 dakika daha sebzeler diri kalacak şekilde soteleyin, opsiyonel kekiği serpin.
3. Harcıgeniş tabağa yayıp tamamen soğuması1tekleyn (en az 30 dakika).
4. Milföyleri açılırtalarına2 yemek kaşığı harç koyun; kenarlarıüst üste getirip kare paket yapılıkapanan tarafı tepsiye ters yerleştirin, üzerlerine yumurta sarısını sürün.
5. 190°C ön ısıtılılında25-30 dakika altı1renge olana kadar pişirin; üzerine maydanoz serpip servis edin.

### PÜF NOKTASI

Harc tamamen soğutun; sıcak harç milföy katlarıretir, fırındaüzgün kabarmaz. Milföyü buzdolabında yenicekleyn; oda sıcaklığında gelirse yumuşar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Ayran ve mevsim salatasıylaüzerine kıyılmış maydanoz serpererek servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Yumurta