

Yalanci Talas Boregi

Malzemeler

1 paket milfoylu hamuru
500 gr. kusbasi dogranmis tavuk eti
1 kase bezelye
1 adet havuc
1 adet domates
1 tatli kasigi domates salcasi
tuz, karabiber, kekik, vb.
1,5 yemek kasigi sivi yag
Uzerine;
yumurta sarisi, corek otu

Yapilisi

Milfoylu hamurlari oda sicakliginda buzunun cozulmesi icin onceden cikarilir.

Havuc kabuklari kazinip kup kup dogranir; bezelyelerle birlikte yumusayincaya kadar haslanir.

Bir tencereye sivi yag alinip isitilir; tavuk etleri eklenip suyunu birakip cekinceye kadar kavrulur. Kabuklari soyularak kup seklinde dogranmis domates eklenip, karistirilir. Salca ve haslanmis sebzeler eklenir, biraz pisirilir. Tuz ve istenilen baharatlarla tatlandirilip ocak kapatilir ve sogumaya birakilir.

Buzu cozulen milfoylu hamurlarinin ortasina 1 yemek kasigi kadar hazirlanan tavuklu harctan yerlestirilir. Bohca seklinde kapatilip; kapatilan kisim alta gelecek sekilde yagli kagit serilmis firin tepsisine dizilir. Butun hamurlara ayni islem uygulanir. Uzerlerine yumurta sarisi surulup; corek otu serpilir. Onceden isitilmis 170-180 derece firinda kizarincaya kadar pisirilir. Sicak olarak servise sunulur.ellerimize saglik