



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

TALAŞ TOPU

Ayşe Tüter

1 çay bardağı yoğurt
2 çay bardağı margarin (eritilmiş ve soğutulmuş)
1 yumurta (akı içine, sarısı üzerine)
1 kahve fincanı sirke
1 kahve fincanı maden suyu
1 kabartma tozu
1 çorba kaşığı toz şeker
Tuz
Aldığı kadar un
250 gr. küçük doğranmış tavuk eti
1 adet kuru soğan
1 domates
1 kırmızı etli biber
1 yeşil biber
1 demet maydanoz
Tuz
Karabiber
Yenibahar

Hamuru yoğurma kabına alın. Yağı, yoğurdu, maden suyunu ve şekerini koyup karıştırın. Tuz, sirke, kabartma tozu ve un ilave edin. Ele yapışmayan bir hamur yapın. 30 dakika dinlendirin ve portakal büyüklüğünde parçalara ayırın. Yuvarlayıp yağlanmış tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirin. Diğer tarafta tavaya 1 kaşık yağ koyun. Tavuk etlerini ve soğanı ilave edip kavurun. Rengi dönünce biberleri ve domatesi ilave edip, 1-2 dakika kavurun. 1 su bardağı su koyup kısık ateşte 5 dk. pişirin. Pişirdiğiniz hamurlar soğuduktan sonra üstünden bir kapak açıp içini boşaltın. İçine hazırladığınız tavuklu harçtan doldurun. Süzdüğünüz sudan sıcak olarak üstüne gezdirin. Cacık ve salata ile servis yapın.