



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TALAŞ KEBABI (HAZIR BAKLAVA YUFKASINDAN)

500 gram baklava yufkası (12 adet)

160 gram sadeyağı ya da margarin (8 çorba kaşığı)

TALAŞ İÇİ:

300 gram koyun eti

500 gram soğan (5 büyük)

30 gram margarin (1/2 çorba kaşığı)

200 gram domates (2 orta) ya da 1/4 kahve fincanı tuzsuz domates salçası

2 bardak su

1 demet maydanoz

Kekik, karabiber, tuz

1 Tencereye, margarin, küçük kesilmiş soğan ile kemikleri çıkarılmış ve aşağı yukarı 2-3 santim boyunda ve yarım santim eninde ince uzun doğranmış yağsız koyun eti koyarak, etler sularını salıp da tekrar çekinceye kadar, tencerenin kapağı kapatılmış olarak ve arada bir karıştırmak suretiyle bunları orta kuvvette ateşte 15-20 dakika kadar pişirmeli ve sularını çekince; bunları 10 dakika da karıştırarak kavurmalı, sonra da domates ya da salça ile bir buçuk bardak da sıcak su ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı ve ortadan daha az kuvvette ateşte bir buçuk saat daha pişirmelidir.

2 Bir buçuk saat sonra, etlere; yarım ay şeklinde ince doğranmış soğan ilâve ederek, hepsini iyice bir karıştırmak ve et suyunu çekip de ancak yağ kalıncaya kadar tekrar yarım saat pişirmeli, sonra etlere karabiber, kekik ile kıyılmış bir demet de maydanoz katarak, hepsini tekrar bir karıştırmalı ve ateşten alarak iyice soğuması için bir tarafa bırakmalıdır.

3 Et soğuyunca; bayat olmayan 12 adet hazır baklava yufkasını, büyüklük ve küçüklüklerine göre, ikişer ikişer ayırdıktan sonra, bu çifter yufkalardan birini alarak, üstüne fırça ya da tavuk tüyü ile bir kap içinde birbirlerine karıştırarak eritmiş olduğumuz 8 silme çorba kaşığı margarin ya da sadeyağından az miktarda yağ sürmeli ve yağ sürülmüş bu tek hamurun üstüne eşini oturtmalı ve üste oturtulmuş ikinci hamurun üzerine de uzunluğuna, ancak yarıya kadar yine fırça ile hafifçe yağ sürdükten sonra, hamurun yağ sürülmemiş tarafını yağ sürülmüş dört köşe şekle sokmalı, sonra da bu dört köşe hamurun tam orta kısmına altı Çift hamura yetecek kadar hazırlamış olduğumuz talaş içinden bir parça yayılmış olarak içi koyduktan sonra, için etrafındaki hamurları, için üstüne olmak üzere, el büyüklüğünde bohçacıklar vücuda getirmeli ve bu bohçaları birer parmak ara ile fırın tepsisine yerleştirmelidir.

4 Sonra, bunların üstlerine yine fırça ile yağ sürüldükten sonra, tepsiyi orta kuvvetteki fırına sürerek, üstleri iyice kızarıncaya kadar bunları 15 - 20 dakika arasında pişirmeli ve servis yapılmalıdır.