



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMURA SARILI TALAŞ KEBABI

3 su bardağından 1 parmak az (280 g) un
125 g tereyağı
1 tutam tuz
1 çay bardağı (100 ml) su
Yarım paket Pakmaya İstant Hamur Mayası
İç malzemesi:
300 g kuşbaşı et
1 avuç (50 g) badem içi
1 paket (30 g) dolmalık fıstık
1 yemek kaşığı (25 g) tereyağı
1 demet dereotu (kıyılmış)
1 çay bardağı (100 ml) Pakmaya ŞefKrema
2 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı köri
Ayrıca:
Birkaç dal dereotu

Elenmiş unu, oda ısısında yumuşamış tereyağını, bir tutam tuzu ve Pakmaya İstant Hamur Maya'sını mutfak robotunun hamur yoğurma haznesine aktarın. Yavaş yavaş su ilave ederek pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar karıştırın. Veya elinizle de yoğurabilirsiniz.

Hamuru 4 eşit parçaya bölün ve top şeklinde toparlayın. Üzerini nemli bir bezle örtün ve iç malzemeyi hazırlayana kadar oda ısısında mayalanıp kabarması için bekletin.

Bademleri sıcak suda bekletin ki kabukları kolayca soyulsun. Daha sonra kabuklarını soyun.

Tencereyi ocağın üzerine alın. Tencere iyice ısınınca etleri atın. Etler suyunu salıp çekene kadar orta ateşte 20 dakika boyunca kavurun.

Kabuğunu soyduğunuz bademleri, dolmalık fıstıkları ekleyin. 5 dakika kavurduktan sonra 1 yemek kaşığı tereyağını, köriyi ve tuzu ilave edin. Birkaç dakika sonra ocağı kapatın, kremayı ve kıyılmış dereotunu ilave edin. Karıştırıp soğumaya bırakın.

Yuvarlak ve çukur kapların içine yağlı kağıt serin. Hamurun dereotu tarafı yağlı kağıda değecek şekilde yerleştirin ve içine etli karışımı dökün. Hamurun kenarlarından artan bölümünü de etlerin üzerini kapatacak şekilde tamamlayın.

Diğer üç hamuru da aynı şekilde hazırlayın.

180 dereceye ayarlı fırında, hamur kızarana kadar pişirin. Fırından alın, ters çevirerek servis tabağına aktarın. Sıcak servis yapın.

Not: Hamuru isterseniz daha büyük bir kalıbın içini bütün bir hamurla döşeyerek tek parça halinde de yapabilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:138666 • adı:Hamura Sarılı Talaş Kebabı • gönderen:sihirli • indirme tarihi:03.04.2025 - 06:34