



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KANARYA KEBABI

Talaş içi:

900 gr koyun eti

Margarin (1,5 çorba kaşığı)

200 gr domates (2 orta)

2 bardak su

1 demet maydanoz

Üstünün omleti:

karabiber

tuz

12 tane yumurta

80 gr margarin (4 çorba kaşığı)

1 tatlı kaşığı tuz

Talaş kebabı gibi malzeme ile talaş içi hazırlanır ve soğumaması için çok hafif ateşe oturtulur. Bir kuşaneye 6 yumurta kırılır, tuz katılır ve 5 - 6 defa bir çatalla çalkalanıp bir yana bırakılır.

Bü tavaya iki kaşık margarin konarak kızdırılır. Sol elle tavanın sapı tutulur, sağ el ile yumurtalar tavanın tam ortasına dökülerek bir çatalla yumurtalar 3 - 5 defa karıştırılır. Bu sırada tava sallanır.

Yumurtalar biraz katılaştınca tava indirilir. Hazırlanan etlerin yarısı yumurtaların ortasına uzunlamasına yayılır. Etin üzerine omletin önce bir, sonra da öbür tarafı kapatılır. Yemek tabağa alınarak servis yapılır.
