



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU TALAŞ KEBABI

Malzeme

- 8 adet milföy hamuru
- Harcı İçin:
- 2 yemek kaşığı Sana Kase
- 500 g kuzu kuşbaşı
- 1 adet kuru soğan
- 2 adet çarliston biber
- 1 su bardağı bezelye
- 3 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- Tuz ve karabiber
- Sosu İçin:
- 2 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour
- 1 yemek kaşığı salça
- 2 adet domates
- 2 su bardağı et suyu
- 1 tatlı kaşığı şeker
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı

Kuru soğanı piyazlık doğrayın.

Çarliston biberlerin tohumlarını çıkarıp, ince ince kıyınız.

Sarımsakları kıyınız.

Domateslerin kabuklarını soyup, küp küp doğrayınız.

Harcı için yayvan bir tencerede Sana Crème Bonjour'u kızdırıp, içine kuzu kuşbaşıları ilave edip, etler renk alıncaya kadar kavurun.

Etler renk alınca içine piyazlık doğranmış soğanları ve kıyılmış sarımsakları ilave edip, soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun.

Soğanlar pembeleşince içine kıyılmış çarliston biberleri, kekiği, kırmızı pul biberi tuz ve karabiberi, ilave edip, bir taşım pişirin.

Pişen harcı soğuması için yayvan bir tabağa alıp, soğutun.

Milföy hamurlarını dolaptan çıkarıp, 5 dak . tezgahta yumuşatın.

İçine soğumuş harçtan koyup, talaş böreği gibi sarın.

Hamurları Sıvı Sana ile yağladığınız tepsiye dizin.

Üzerlerine bir fırça yardımı ile yumurta sarısı sürüp, susam serpin.

Talaş kebablarını önceden 200 derecede ısıttığınız fırında kabarıp, üzerleri kızarana kadar 20?25 dak. pişirin.

Kebaplar fırında pişerken, sosu için küçük bir tencerede Sana Crème Bonjour'u kızdırıp, içine salçayı ilave edin.

Salça kavrulup, kokusu çıkıncaya kadar kavurun.

Daha sonra içine doğranmış domatesleri, şekeri, et suyunu, tuz ve karabiberi ilave edip, iyice karıştırdıktan sonra orta ateşte bir taşım kaynatın.

Servis tabağına ilk önce az sostan döküp, üzerlerine talaş kebablarını dizin.

Kalan sosu talaş kebablarının üzerine döküp, arzuya göre sarımsaklı yoğurt ile sıcak olarak servis edin.