



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TALAŞ KEBABI (MİLFÖY)

250 gr kuzu kuşbaşı
1 adet kuru soğan
1 çorba kaşığı salça
1 çay bardağı konserve bezelye
1 su bardağı su
4 çorba kaşığı sıvı yağ
Tuz, karabiber
4 adet milföy hamuru
1 adet yumurta

Tavaya yağ konur, kızınca yarım daire şeklinde doğranmış soğan katılır, pembeleştirilir. Üzerine et atılır, suyunu bırakıp, çekince konserve bezelye, salça, tuz ve karabiber eklenir. 10 dakika kapaklı pişirilir. Daha sonra etli karışım süzgece çıkarılır. 4 adet milföy hamurunun aralarına un serpilir, üst üste konur. Merdaneyle servis tabağı kadar açılır. Artı şeklinde keserek 4 parçaya bölünür. Milföy hamurunun üzerlerine hazırlanan etli harç paylaşılır. Hamur bohça gibi sıkıca kapatılır. Ek yeri alta gelecek şekilde yağlanmış tepsiye yerleştirilir. Üzerlerine yumurta sürülür. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana dek pişirilir. Servis yapılacağı sırada üzerine etin süzülen sosu gezdirilir.