



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TALAŞ KEBABI (MİLFÖY)

45 g (3 çorba kaşığı) margarin
250 g kol veya buttan kuzu eti (ufak kuşbaşı doğranmış)
250 g (3 adet orta boy) soğan (piyaz doğranmış)
200 g konkase domates
Tuz, karabiber
1 demet maydanoz
10 adet 60 g'lık hazır milföy hamuru (donmuş)
15 g (2 çorba k.) un
1 yumurtanın sarısı

Margarini orta ateşte eritin. Yağ kızınca kuzu etini ilave edip, sık sık karıştırarak, etler sularını bırakıp, tekrar çekinceye kadar sote edin. Soğanı ilave edip karıştırın ve tencerenin kapağını kapatıp, 15 dakika pişirin. Konkase domatesi ekleyin. Tuz ve biberi ilave edip, 10 dakika daha ağır ateşte pişirin. Tenceredeki malzemeyi bir tel süzgeçten geçirerek, pişme suyunu küçük bir kaba aktarıp ve maydanozu ilave edip, karıştırın. Harcı bir kenarda soğumaya bırakın.

Fırınınızı 220° C'ye getirip, ısıtın. Milföy hamurlarını hafifçe unlanmış bir tezgâhın üzerine yerleştirin. Ortalarına süzölmüş ve soğumuş harcı eşit miktarlarda koyun. Hamurun uçlarını hafifçe birbiri üzerine bindirerek bir zarf gibi kapatıp, ters çevirerek tepsiye dizin. Bir fırça ile üzerlerine hafifçe sulandırılmış çırpılmış yumurta sarısını sürün. Tepsiyi önceden 220° C'ye getirilip ısıtılmış olan fırına sürüp, talaş kebablarının üzerleri altın sarısı bir renk alınca kadar yaklaşık 5 dakika 220° C'de pişirin. Fırın sıcaklığını 170° C'ye düşürün ve kebabı 30-40 dakika daha pişirin.

Talaş kebablarını dekoratif bir biçimde kesip, önceden ısıtılmış tabaklara yerleştirin. Süzdüğünüz harç suyunu ısıtarak yanına sos olarak ilave edip, sıcak olarak servis yapın

KONKASE DOMATES: Domates'in üzerindeki öz kısmını bıçakla oyup çıkarın. Domatesleri alacak büyüklükte bir tencereye yarıya kadar su koyup bir taşım kaynatın. Ateşi kısın. Domatesleri tencereye atıp kabukları çatlamaya başlayınca kadar suda tutun. Bir kevgirle alın. Soğuk su dolu bir kaba atın. Böylece domates'in kabukları kolayca ve domatesleri zedelemeden soyulacaktır. Sonra domatesleri enlemesine kesip, avucunuzun içinde hafifçe sıkarak çekirdeklerini çıkartın. Yaklaşık 1cm.X 1cm boyutlarında doğrayın.