



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TALAŞ KEBABI

Harcı için:

1 kilo kuzu eti

600 gram kuru soğan

1 demet maydanoz

1 çorba kaşığı domates salçası

50 gram margarin

3,5-4 su bardağı su

2 tatlı kaşığı kekik

Tuz

Karabiber

HAMURU İÇİN:

Milföy hamuru (yağlı hamur)

ÜZERİNE SÜRMEK İÇİN:

1 adet yumurtanın sarısı

2 adet kuru soğanı, ince ince doğrayıp, tencereye koyduğumuz margarin yağında pembeleştirilim. Serçe parmağı veya kuşbaşı kestiğimiz kuzu etlerini ilave edip, 1-2 dakika kavurduktan sonra, tencerenin ağzını kapatıp, etler suyunu salıp da çekinceye kadar pişirelim. Tenceredeki etler bıraktığı suyu çekip de yağına binince, salçayı katıp, 1-2 dakika daha kavuralım. 3,5-4 su bardağı kadar su ilave edip, ağzı kapalı olarak orta ısılı ateşte pişirmeye başlayalım. Pişmesine yakın, geri kalan soğanları piyazlık kıyıp, baharatlar ile birlikte tencereye ilave edelim. Etler ve soğanlar erime derecesinde iyice piştiği zaman, tencereyi ocaktan indirip, ince kıydığımız maydanozları ilave edip, karıştırdıktan sonra, ağzı kapalı olarak soğutalım. Hazırladığımız milföy hamurunu kare şeklinde unladığımız tezgah üzerinde açalım. Hamuru 15x15 ebatlarında kesip, ortalarına hazırladığımız içten koyarak, bohça şeklinde katlayalım. Yağladığımız fırın tepsisine dizip, üzerine yumurta sarısı sürerek, fırında pişirelim. Üzeri kızarıncaya fırından çıkarıp, sıcak sıcak servis yapalım.

Not: Arzu edenler, kuzu eti yerine tavuk ve hindi eti de kullanabilirler.