



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TALAŞ KEBABI

1/2 kilo kuzu eti
3 çorba kaşığı sade yağ veya margarin
2 büyük baş soğan
1 adet domates
1/2 çay kaşığı kekik
10-15 adet çamfıstığı (beyaz fıstık)
Tuz
Karabiber
1/2 demet maydanoz
Hamur malzemesi için:
1+1/2 su bardağı böreklik un (200 gr.)
3 çorba kaşığı tereyağı
1 adet yumurta
1 çay kaşığı tuz
1/2 bardak su

Ufak kuşbaşı et yıkanıp tencereye konur. Kırılmış büyük baş soğan, çam fıstık, yağ ve tuz ilavesiyle orta ateşte 10 dakika kavrulur. Ufak kesilmiş domates ile beraber yarım saat pişirilir. Pişen eti ocaktan indirip, süzgeçten geçirilir. Kekik ve ince kesilmiş maydanoz üzerine serpiştirilip iyice karıştırılır ve soğumaya bırakılır. Yaprak hamurunu hazırlayıp dört eşit parçaya bölünür, önceden hazırlanan kebab eti hamurun ortasına konur. Arzuya göre rulo şeklinde veya bohça şeklinde sarılır. Fırın tepsisine yerleştirilip üzerine yumurta sürülür. Orta hararetle fırında yarım saat kadar pişirilir. Rengi kızardığında fırından alınıp servise sunulur.