



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TALAŞ KEBABI

1/2 kilo koyun eti  
2 adet yumurta  
2 baş soğan  
Börek yağı  
Karabiber  
Öteki baharatlar  
2 su bardağı un  
Tuz

Bu yemek için alacağınız etin yağsız ve sinirsiz olmasına dikkat edin. Önce bu eti ince ince keserek hazırlayın. Bir kabın içine bu etleri, bir kaşık yağ ve tuz koyup pişirmeye başlayın. Et yan pişmiş duruma gelince soğanları kıyıp ete katın, biraz su ekleyip yine pişirin. Piştikten sonra (iyice suyunu çekince) malzemeyi alıp süzgeçten geçirin. 2 su bardağı undan hazırlayacağınız hamuru açın, (hamur açmadan önce, açacağınız yeri zeytinyağıyla hafifçe yağlayın). Yaklaşık bir santim kalınlığında açtığınız hamuru 4 eşit parçaya ayırın. Tüm malzemeyi bu hamurların orta yerine koyduktan sonra hamuru, bohça gibi birleştirin. Bunları bir tepsiye koyup, üstlerine yumurta sarısı sürdükten sonra, pişmeye bırakın. Piştikten sonra hemen servis yapın. Bir başka kaptaki sıcak salça hazırlar ve talaş kebabınızı servis yaparken üstlerine daha önce süzülen et suyunu dökerseniz, yemeğinizin lezzeti çok artar.

---