



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TALAŞ KEBABI

500 gr. az yağlı parça, kemiksiz,
1 çay kaşığı baharat,
koyun eti,
yeteri kadar un. tuz,
4 soğan,
6 çorba kaşığı tereyağı.
1 çay kaşığı biber,

Yumurta büyüklüğünde kesilmiş etleri ve yağı tencereye koyunuz. Soğanları halka halka doğrayınız. Tuz, biber, baharat ekiniz. Biraz da su koyarak 5 dakika harlı ateşte çeviriniz. Sonra ateşi hafifletiniz. İyice pişince indiriniz. Etler yağ ile kalınca bir yufka açınız. Et suyunda yufkayı haşlayınız, iyice süzünüz. Yayıp içine kebabları koyunuz. Bohça gibi katlayınız. Alt üst ediniz. Genişçe bir tencere veya sahana yerleştiriniz. Kenarlarından et suyunu dökünüz. Kapağını örtüp orta sıcaklıktaki ateşte suyunu çekinceye kadar bırakınız. Servis yapınız.