



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TALAŞ KEBABI

Milföy Hamuru İçin:

2 1/4 Su Bardağı Un

1 Yumurta

1 Tatlı Kasığı Tuz

1 Tatlı Kasığı Sirke

1 Tatlı Kasığı Tereyağı

1/2 Su Bardağına Yakın Su

9 Çorba Kasığı Margarin Yada Tereyağı

Hamuru Açarken Kullanmak İçin:

1/4 Su Bardağı Su

Börek Harcı İçin:

1/2 Kg Kol Veya But Kisminden Kemiksiz Ve Yagsız Koyun Eti

1 Orta Boy Soğan

1 Çorba Kasığına Yakın Tereyağı Yada Margarin

1 Çay Kasığı Tuz

1 Tatlı Kasığı Domates Salçası

1 Su Bardağı Su

1 Tatlı Kasığı Toz Seker

1 Çay Kasığı Kuru Nane

Eterin sinirli kısmını temizleyin, incecik seritler halinde kesin.Bu seritleri 4 cm. boyunda dograyın. Tencerede tereyağını eritin. Dörde bölüp ince ince dogradığınız soğanlar içinde hafif pembeleştirin. Tuzunu ekleyin, soğanları öldürün ve etleri koyun. Kapagini kapatıp kisik ateste arasira karistirin. Et suyunu verip çekinceye kadar pisirin.

Salçayı ardından da suyu ve toz sekeri koyun. Altini kisip yaklaşık 1-1,5 saat pisirin.Etler iyice pisince suyunu süzün. Bu suyu bir kenarda saklayın. Eti geniş bir kaba alın. Üzerine nane serpin, sogumaya bırakın.

