TALAŞ KEBABI

Malzemesi:
1 kilo koyun veya kuzu eti
4 çorba kaşığı sadeyağ veya kahvaltılık margarin
4 büyük baş soğan
2 büyük domates
100 gram beyaz fıstık (çamfıstığı)
2 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1/2 çay kaşığı kekik
1 demet maydanoz
8 kahve fincanı un (hamuru için)
6 çorba kaşığı tereyağı veya böreklik margarin
1 bardak su
2 adet yumurta
1 çay kaşığı tuz.

Et, ufak ufak fındık büyüklüğünde doğranır, yıkanır, tencereye konur, içerisine çamfıstığı, rendelenmiş bir büyük baş soğan, yağ, tuz ilave edilir ve on dakika kavrulur. Ufak kesilmiş domatesler ilave edilerek, yarım saat pişirildikten sonra, kalan soğanlar piyaz olarak kesilir. Kaynayan tencereye ilave edilir, karabiber konarak tekrar yarım saat daha kaynatılıp, pişen et ateşten indirilir, süzgece boşaltılır, ince kesilen maydanoz ve kekik serpilir, soğumaya bırakılır. Hamuru; bir yaprak (milföy) hamuru olarak hazırlanır, son açılışında 4 köşe olarak açılır ve kebaplar, hamurun ortasına konulur, yuvarlak rulo gibi sarılır, fırın tepsisine konulur ve üzerine yumurta sürülür, orta kızgın fırında yarım saat kadar pişirilir ve kızartılır, servis tabağına alındıktan sonra, üzerine pişen kebabın salçası gezdirilir ve servise verilir.

© lezzetler.com tarif no:44609 • adı:TALAŞ KEBABI • gönderen:derya&deniz • indirme tarihi:24.04.2024 - 04:14