



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TALAŞ KEBABI

1,5 kg. koyun eti
50 gr. domates
750 gr. soğan
50 gr. sade yağ
Bir demet maydanoz
Tuz
Biber

Et kemiklerinden ayrılır. Yarım santimetre inceliğinde dilimlere kesilir. Kesilen dilimler parmak uzunluğunda talaş gibi bir defa daha doğranır. Yıkayıp 50 gr yağ ile bir tencereye konur. Doğranmış bir baş soğan, tuz ilâve edilir. Orta hararetli fırında 45-50 dakika kaynayınca yarım halkalara doğranmış soğan, etin üzerine konur. Karıştırılmadan 3-4 kepçe suyu kalıncaya kadar pişirilir. Ateşten alınır. Altına bir kap konup süzgece boşaltılır. Kıyılmış maydanoz, karabiber serpilir. Yaprak hamuru yapılır. Yarım santimetre kalınlığında açılır, iki eşit parçaya veya birer kişilik parçalara kesilir. Ortasına, hazırlanan iç konur. Rulo şeklinde sarılır. Fırın tepsisine konur. Üzerine yumurta sarısı sürülür. Fırında pişirilir. Fırından çıkarılınca birer kişilik parçalara bölünür. Servis tabağına alınır, üzerine salçası dökülür.