



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TALAŞ KEBABI

10 adet milföy hamuru
200 gr konkâse domates
1 demet maydanoz
250 gr soğan
3 yemek kaşığı sana yağı
250 gr kuzu eti
1 gr yumurta sarısı
2 yemek kaşığı un

Donmuş milföy hamurunu çözölmeye bırakın. Sanaıyı orta ateşte eritin. Yağ kızınca kuzu etini ilave edip sık sık karıştırarak etler sularını bırakıp tekrar çekinceye kadar sote edin. Soğanı ilave edip karıştırın ve tencerenin kapağını kapatıp 15 dakika pişirin. Konkase domatesi ekleyin. Tuz ve biberi ilave edip, 10 dakika daha ağır ateşte pişirin. Tenceredeki malzemeyi bir tel süzgeçten geçirerek pişme suyunu küçük bir kaba aktarın ve maydanozu ilave edip karıştırın. Harcı bir kenarda soğumaya bırakın. Fırınınızı 220°C'ye getirip ısıtın. Milföy hamurlarını hafifçe unlanmış bir tezgahın üzerine yerleştirin. Ortalarına süzölmüş ve soğumuş harcı eşit miktarlarda koyun. Hamurun uçlarını hafifçe birbiri üzerine bindirerek bir zarf gibi kapatıp, ters çevirerek tepsiye dizin. Bir fırça ile üzerlerine hafifçe sulandırılmış çırpılmış yumurta sarısını sürün. Tepsiyi önceden 220°C'ye getirilip ısıtılmış olan fırına sürüp, talaş kebablarının üzeri altın sarısı bir renk alıncaya kadar, yaklaşık 5 dakika 220°C'de pişirin. Fırın sıcaklığını 170° C'ye düşürün ve kebabı 30-40 dakika daha pişirin. Talaş kebablarını dekoratif bir biçimde kesip, önceden ısıtılmış tabaklara yerleştirin. Süzdüğünüz harç suyunu ısıtarak yanına sos olarak ilave edip sıcak olarak servis yapın.