



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TALAŞ KEBABI

Yarım koyun eti  
2 su bardağı un  
Hazırlanmış yürek yağı  
2 büyük baş kuru soğan  
2 adet yumurta  
1 kaşık yağ  
Karabiber, maydanoz ve Tuz ve arzu edilirse baharat.

Yağsız ve sinirsiz et, piyaz soğanı keser gibi ince keserek hazırlanır. Bir kap içine bir kaşık yağ, et ve tuz atılır, hafif ateşte ağız kapanarak yavaş yavaş pişirmeye devam edilir. Eti yarı pişmiş iken iki soğan, piyaz soğanı gibi doğranır, ete katılır, beraber hafif su ile pişirilir suyunu çekip piştikten sonra ateşten alınır, süzgece konur, süzgeçten geçen salça bir tarafa ayrılır. 300 gram undan yağlı hamur reçetesinde olduğu gibi hazırlanan hamur işlemi uygulanır, hamur açılacak yere hafif zeytinyağı sürülür. Hamur tahta üzerine konur, merdane ile ileri geri bir santim kalınlığında açılır, dörde kesilir, soğumuş, büzülmüş biberi ve maydanozu her şeyi tamam dört parça hamurun üzerine konur bohça gibi sarılır, tepsiye yerleştirilip üzerine yumurta sürme fırçasıyla yumurta sarısı sürülür. Orta ateşli fırında pişirilir. Servis edileceği zaman sıcak salça ile yenir.

---