TALAŞ KEBABI

Gülhan Kara

4 Adet Milföy Hamuru
400 Gr. Kuzu Kuşbaşı
1 Adet Kuru Soğan
60 Gr. Margarin veya Tereyağı
1 Adet Küp Doğranmış Havuç
1 Adet Küp Doğranmış Kabak
100 Gr. Bezelye
100 Gr. Mantar
Tuz
Karabiber
1 Adet Yumurta
1 Çorba Kaşığı Çörek Otu

Sotelik doğranmış etleri kızgın tavada suyunu salıp çekene kadar kavurun. Üzerine biraz su ekleyip orta ateşte yumuşayana kadar pişirin.
Mantarları ve soğanı küçük küçük doğrayın. Yağı tavada eritip sebzeleri ilave edin ve kavurmaya başlayın. Tuz, biber ilave edip sebzeler pişince ete ilave edip bir taşım beraber pişirin.
Milföy hamurunu merdane ile biraz açarak genişletin. Ortasına sebzeli etli karışımı koyup hamuru bohça şeklinde veya üçgen şeklinde katlayıp kapatın. Tepsiye dizip üzerlerine çırpılmış yumurta sürün. Çörek otu serpip 180 derece fırında üzerleri kızarıncaya kadar yaklaşık 20 dakika pişirip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:82542 • adı:Talaş Kebabı • gönderen:angaralı • indirme tarihi:08.05.2024 - 05:45