



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TALAŞ KEBABI

1 adet çırpılmış yumurta

Hamuru için:

1,5 bardak ekstra un (400 gram)

1/2 çorba kaşığı tuz

1/2 çorba kaşığı limon suyu

1 bardak soğuk su (200 gram)

1/2 kahve fincanı rafine yağı

Hamuru sarmak için:

400 gramlık margarin (böreklik)

1 bardak un (100 gram)

İçi için:

4 çorba kaşığı yağ

500 gram but veya koldan doğranmış, sinirsiz, kuzu (veya koyun) eti

10 adet orta boy soğan, piyaz doğranmış

Az tuz

Az karabiber

1 bağ kıyılmış maydanoz

1) Yağı küçük bir tencereye koyunuz, orta ateşte yağ iyice kızınca eti ilâve edip zaman zaman karıştırarak etlerin kendi bırakacağı suyu çekinceye kadar kavurunuz.

2) Sonra soğanı ilâve edip bir kere karıştırdıktan sonra tuz ve biberini koyarak tencerenin kapağını kapatınız.

3) Ateşi biraz daha azaltınız ve soğanlar kendi bırakacağı suyu çekinceye kadar zaman zaman karıştırarak 15 dakika pişirip ateşten alınız. Maydanozunu ilâve ederek soğuyunca kullanınız.

4) Yağı hamura sarmadan önce, 100 gram unun üzerine 400 gram margarin, her tarafı hafif vurularak, un yağa tamamiyle yedirilir. (Böylece, suyu alınan yağ, sıcak yerde de yumuşamaz ve daha rahat çalışma imkânı verir.) Mermerin üzerine kalan unu eleyip ortasını havuz gibi açınız. İçine tuz, limon suyu, soğuk su ve önceki yağlı unu ilâve edip, kuvvetli yoğurarak top gibi bir hamur yapınız.

5) Hamurun tam ortasından, karşılıklı yarı kalınlığına kadar bıçakla keserek dört kulak meydana getiriniz ve üzerine ıslatılıp sıkılmış bir bez örterek yarım saat dinlendiriniz.

6) Sonra, alt ve üstüne hafif un serpererek, yalnız yarılmış kulak biçimi hamurları merdane ile her birisini kendi yönünde olmak üzere 1,5 santim kalınlığında açınız. Hamurun ortasına dokunmayınız.

7) 400 gram margarini, masaya vurarak hafif yassılatılmış ve yumuşatılmış olarak kalıp gibi hamurun tam ortasına yerleştiriniz. Kulak biçimi hamur uçlarını karşılıklı olarak evvelâ birini yağın üzerine muntazam kapatınız.

8) Sonra alt ve üstüne hafif un serpererek 1 santim kalınlığında, genişliğinden üç misli uzun olarak hamuru bir merdane ile düzgünce açınız. Hamuru 60 santim kabul edelim, 20 santimlik bir ucunu hamurun üzerine katlayıp, karşıda kalan 20 santimlik ucu da katlanmış kısmın üzerine katlayınız ve üzerine ıslatılıp sıkılmış bir bez kapatıp 30 dakika serin bir yerde dinlendiriniz.

9) Sonra, aynı hamuru yarım santim kalınlığında uzunlamasına açınız ve yine 60 santim uzunluğunda kabul ederek, bu sefer karşılıklı 15'er santimlik uçlarını hamurun tam ortasında birleştirerek katlayınız ve yine tam ortadan katlanmış ucun birisini diğerinin üzerine katlayıp, üzerine sıkılmış ıslak bez örterek 30 dakika dinlendiriniz.

10) Börek hamurunu 2 milim kalınlığında düzgün ve köşeli açınız; hamuru edildiği gibi açınız ve bu defa 12x12 santim kesiniz.

11) Hamurların tam ortasına eşit olarak harcını yerleştiriniz ve hamurun uçlarını harcın tam üzerinde hafif birbirlerinin üzerlerine bindirerek dört köşe bir zarf gibi kapatınız; altüst çevirerek bir tepsiye diziniz.

12) Yumurtalayıp iyi kabarması için ilk 8 dakika hızlı fırında, sonra orta hararetle fırında kontrol ederek 20 dakika daha pişirip 1 kişiye 1 adet olarak servis yapınız.