



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TALAŞ KEBABI

### MALZEMESİ

- 2 Su bardağı un
- 1 Çorba kaşığı zeytinyağı
- Yarım tatlı kaşığı tuz
- 1 Çay kaşığı toz şeker
- 2 Çay kaşığı sirke
- 8 Çorba kaşığı su
- 1 Küçük paket margarin.

### YAPILIŞI

- 1 Margarin hariç diğer malzemeyi karıştırarak yumuşak bir hamur yapınız.
- 2 Yirmi dakika dinlendiriniz.
- 3 Alt ve üstlerine un serpererek merdaneyle 3 mm. kalınlığında ve dikdörtgen biçiminde açınız.
- 4 Margarini iki eşit parçaya bölünüz, açılmış hamurun üzerine kenarlarında 1'er cm. mesafe bırakarak yağ sürünüz.
- 5 Hamuru, sigara sarar gibi sarınız, iki ucunu birleştiriniz.
- 6 Yağ kağıdına sararak buzdolabında bekletiniz.
- 7 Bu işlemi yarımşar saat arayla 2-3 kere tekrarlayınız.
- 8 Bıçak sırtı kalınlığında açarak sekiz eşit kareye bölünüz.
- 9 Aşağıda tarif edilen etleri hamurun üstüne taksim ediniz.
- 10 Zarf gibi kapatıp ters yüz ederek yağlı fırın tepsisine diziniz.
- 11 Üstlerine yumurta sarısı sürerek orta ısıda pişiriniz.

### İÇİNİN HAZIRLIĞI

300 Gr. kemiksiz ve küçük kuşbaşı halindeki kuzu etini, bir kaşık margarinle, kendi suyunu çekinceye kadar pişiriniz, tuz ve biber, doğranmış iki soğan ilave ediniz, arasına karıştırarak yarım saat pişiriniz, soğutarak hamura katınız.

Not: Hamur çoğaltılırsa, bütün malzeme de aynı oranda artırılmak gerekir.