



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TALAŞ KEBABI :

Malzeme:

HAMURU:

350 gr. un (7 kahve fincanı)
20 gr. margarin (hamurun içine)
140 gr. margarin (hamuru sıvamaya)
180 gr. erimemiş böbrek yağı
185 gr. su (3/4 bardak)
20 gr. tuz (1 çorba kaşığı)
1 kahve fincanı zeytinyağı (açmak için)
1 tatlı kaşığı limon suyu

TALAŞ İÇİ.

900 gr. koyun eti
500 gr. soğan (5 büyük)
30 gr. margarin (1,5 çorba kaşığı)
200 gr. domates (2 orta veya:
1/4 kahve fincanı domates salçası
1 demet maydanoz
1 tane yumurta (üstüne)
2 bardak su
Kekik, karabiber, tuz Biber (bir tatlı kaşığı)

Yapılışı:

Bir tencere içine ölçülere göre margarin ve ince ince kıyılmış soğanlar ile yarım parmak büyüklüğünde doğranmış kemiksiz etler (yağsız) konur. Orta ısıdaki ateşte 15 - 20 dakika karıştırılarak pişirilir. Etler suyunu çekince karıştırma karıştırma 10 dakika daha pişirilir. Tencereye tuz, küçük doğranmış domates ve sıcak su ilâve edilir. Kapak kapatılarak, hafif ateşte 1,5 saat pişirilir, üzerine yarım ay şeklinde soğanlar doğranır. İyice karıştırılır 30 dakika kadar pişirilir. Etlere kekik, karabiber, kıyılmış maydanoz katılır, karıştırılır ve ateşten alınarak soğumaya bırakılır. Ayrı bir tencereye kıyılmış böbrek yağı konularak yakmadan karıştırmak suretiyle ateşte eritilir. Süzildükten sonra buna margarin katılır, bir taşım kaynatılır. Köpüğü alınıp ılımaya bırakılır. Sonra iki yağ telle halledilir, beyazlaşınca bir tarafa bırakılır. Hamur tahtasına, ortası çukur olmak suretiyle un konur. Çukurun içine yağ, tuz su ve limon suyu ilâve edilerek karıştırılır ve yoğrulur. Yumuşayınca hamur yapılır. Üzerine nemli bir bez örtülerek yarım saat dinlendirilir. Hamur 30x40 santimetre boy ve eninde açılır. Bunların üzerine bir tarafa bırakılan ve ılıklaşan yağ, avuçla uvalıyarak yayılır, sıvanır. Bu hamur önce uzunluğuna üçe katlanmalı, sonra enine doğru da yine üçe katlanarak katmerlemeli ve üzerine nemli bir bez örterek 45 - 60 dakika dinlenmeğe bırakılmalıdır. Hamur dinlendirildikten sonra yine uzun şekilde açarak aynı biçimde katlamalı ve bu sefer yağsız kat-merledikten sonra yeniden 45 - 60 dakika dinlendirilmelidir. Bir saat sonra hamur bir parmak kalınlığında 4 köşe açılmalı 12 eşit kare halinde kesilmeli, her karenin, 4 ucunu birleştirerek ve biraz da bastırarak bunlardan 12 yuvarlak pazı yapmalı ve yeniden 15 dakika dinlen-dirmelidir. Hamur pazıları teker teker tabak içindeki zeytinyağına ba-tırılır, merdane ile üzerine bastırılır ve yuvarlamak suretiyle hamurlar ince ve yuvarlak açılır. Sonra her açılan hamurun ortasına, hazırlanan talaş içi eşit olarak dökülür. Hamurların dört ucu için üstlerine kapanarak bohça şeklinde börekler yapılır. İçi çok hafif ıslatılmış bir fırın tepsisine yerleştirilir. Sonra bir yumurtanın içine zeytinyağı biraz da su katılarak çalkalanır ve bir fırça yahut tavuk tüyü ile hamurun üzerine sürülür. İyicene ısıtılmış fırına sürülür. Hamurlar sarı, pembe renk alıncaya kadar 25 - 30 dakika pişirilir ve servis yapılır.