TALAŞ KEBABI (YUFKA)

Ergun Köknar

4 adet yufka
500 gr. yağsız kuşbaşı koyun eti
4 baş soğan
5 çorba kaşığı katı yağ
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı biber
1 çay bardağı et suyu
1 adet yumurta

Soğanları halka halka kesiniz. Bir kaşık katıyağ içinde pembeleştiriniz. Kuşbaşı etleri ilave edip, iyice pişiriniz. Tuzunu biberini ekip bir kenarda bekletiniz. Yufkayı geniş bir yere yayınız. Üzerine yağı eritip fırçayla her yanına yağı sürünüz. İkinci yufkayı üzerine kapatınız. Bu yufkanın da iyice her yanını yağlayınız. Yağladığınız yufkaları dörde kesiniz. Her parçanın içine bir miktar kavurduğunuz etten koyunuz. Yufkaları dikdörtgen şekli vererek katlayıp, bohçalayınız. Üzerine yumurta sarısı sürüp, yağlanmış tepsiye dizerek, fırında altını üstünü altın sarısı renk alıncaya kadar kızartınız. İkinci grubu da aynı şekilde hazırlayıp pişiriniz. Talaş kebabını fırından alınca üzerine sıcak et suyu döküp ikram ediniz. Ayrıca bu kebap evde açacağınız kalın bir yufkayla da yapılır. O zaman fırında değil bir sahanda et suyu içinde kapağı kapalı olarak pişirilir.

Not: Yufkayı sahana yaymadan önce, et suyunda haşlarsanız, değişik bir lezzet elde edersiniz.

© lezzetler.com tarif no:57098 • adı:Talaş Kebabı (yufka) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:03.05.2024 - 04:37