



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU TALAŞ KEBABI

- ½ kg küçük doğranmış but veya göğüs eti
- 1 adet soğan
- 2 kaşık mısır özü yağı
- 1 adet domates
- 1 adet havuç
- 1 adet patates
- ½ su bardağı bezelye
- 6 adet milföy hamuru
- 1 adet yumurta sarısı

Tencereye küçük doğranmış kuru soğan ve 2 kaşık sıvı yağ konup hafifçe sarartılır. piliçler ilave edilip biraz daha kavrulur.

Sonra sırası ile küp doğranmış havuç, bezelye, patates (küçük doğranmış) domates, az su, tuz, karabiber ilave edilip suyunu çekene kadar pişirilir.

Milföy hamurları elle biraz açılıp ortalarına piliçli harç konur.

Üçgen veya bohça şeklinde kapatılan milföyler tepsiye dizilip üzerine yumurta sarısı sürölüp fırınlanır. (200 derece)

[ML® Kanarya Kebabı için tıklayın](#)