



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TIMBALE

Milföy hamurunu hazırlayınız. Çapı 20 cm. büyüklüğünde açınız.

İnce tahta talaşlarını top biçimine getirip bir yuvarlak yapınız.

Üzerini parşömen kâğıdı ile sarınız.

Parşömen kâğıdı ile kaplanan bu topun üzerini hamurla kaplayınız.

Yumurta sarısı sürünüz.

Hamurun üzeri mümkün olduğu kadar düzgün sarınız.

Muntazam biçimde ve yumurta sarısı sürülmüş hamura arzuya göre şerit veya yuvarlak biçimde parçalar ile süsleyiniz.

En üstüne tepe kısmına yuvarlak kesilmiş bir parça hamur koyunuz. Ve yumurta sarısı sürünüz. Onun üzerine daha küçük çapta kesilmiş bir yuvarlak hamur koyunuz.

Top manzarasında bulunan hamurun en alt tepsiye temas eden kısmını uzun şerit biçiminde kesilmiş bir hamur ile simit gibi sararak yumurta sarısı ile yapıştırınız. Ve üzerine tekrar yumurta sarısı sürünüz. Orta ısıda fırında pişiriniz.

Hamur pişince içinde bulunan top biçiminde kâğıda sarılmış tahta talaşları, pişmiş hamuru kaldırmak suretiyle çıkarınız.

Tekrar fırına sürünüz. Gevrekleşince fırından çıkarınız.

Not: İç pilavlı tembal, tavuklu, hindili tembal veya herhangi fırında kızarmış bir etle, parmesan veya kaşar peyniri ile hazırlanmış makarnalı tembal olarak servis edilir. Yuvarlak olan hamurun içinden çıkan talaşın yerine yukarıda yazılı olan herhangi bir yemek hazırlanabilir. Böylece, içindeki yemek adına göre adlandırılır. Örneğin: Hindili tembal, makarnalı napoliten tarzı tembal, iç pilavlı tembal ve benzeri.