



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'in Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

TALAŞ BÖREĞİ



1 Su bardağı ılık su
2,5 Su bardağı un
1 Çay kaşığı sirke
2 Çay kaşığı tuz
Yarım paket margarin (125 gr.)
İçi İçin;
250 Gr. Dana kuşbaşı
2 Orta boy kuru soğan
1 Tatlı kaşığı domates salçası
1 Tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı karabiber
2 Çorba kaşığı sıvıyağ
Üzeri İçin;
1 Yumurtanın sarısı

- # Öncelikle böreğin içi hazırlanır. Kuşbaşı et kibrit çöpü şeklinde doğranır.
- # Tencereye 2 çorba kaşığı sıvıyağ konur, doğranan et eklenir, orta ateşte, et suyunu salıp çekene kadar pişirilir.
- # Üzerine yarım daire şeklinde doğranmış kuru soğan ve salça eklenir. Soğan yumuşayınca tuz ve karabiber katılır, biraz daha pişince ocaktan alınır.
- # İç soğurken hamur hazırlanır. Ilık su, un, sirke ve tuzdan oluşan orta sertlikte hamur 7 - 8 dakika özleşene kadar yoğrulur.
- # Hamur 10 dakika üzeri kapalı olarak dinlendikten sonra yuvarlak, büyük fırın tepsisi çapında açılır.
- # Açılan hamurun tüm yüzeyine oda, ısısında yumuşamış margarinin yarısından çok fazlası sürülür.
- # Hamur sağdan ve soldan üst üste gelecek şekilde katlanır, kalan kuru üst kısmı da, kalan yağ ile yağlandıktan sonra alttan ve üstten katlanarak kare şekli verilir.
- # Hamur bu haliyle bir tabağa konur, naylonla üstü kapatılarak buzluga yerleştirilir. En az yarım saat bekletilerek katılaşması sağlanır.
- # Katılaşan hamur, buzluktan alınır, kare şekli bozulmayacak şekilde büyük fırın tepsisi kadar açılır. Altı üste çevrilir, önce sağdan soldan sonra yukarıdan aşağıdan üst üste gelecek ve kare olacak şekilde katlanır.
- # Kare hamur ikinci kez tabağa konur, naylonla kapatılır, buzluga yerleştirilir.
- # Yarım saat buzlukta durup katılaşan hamur, aynı şekilde fırın tepsisi büyüklüğünde kare şeklinde açılır.
- # Açılan hamur 12 eşit kare parçaya bıçakla kesilir. Her karenin ortasına hazırlanan içten yeteri kadar konur. Paket yapar gibi, alttan üstten sonra sağdan soldan katlanır.
- # Böreklerin kat yeri alta gelecek şekilde yağlanmış fırın tepsisine az aralıklarla dizilir.
- # Üzerine yumurta sarısı sürülür, önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.
- # Ilık olarak ikram edilir.

Not: Talaş böreğinin hazırlanması uzun zaman alacağı için, önceden hazırlanıp, buzluga konup, ikram edileceği zaman çözdürülüp, üzerine yumurta sürülüp fırına verilerek de hazırlanabilir.