TALAŞ BÖREĞİ

1 Su badağı 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 sıvyağ 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 yarıdan çok fazlası sürülür.
Hamur sağdan ve soldan üst üste gelecek şekilde katlanır, kalan kuru üst kısımı da, kalan yağ ile yağlandıktan sonra alttan ve üstten katlanarak kare şekli verilir.
Hamur bu haliyle bir tabağa konur, naylonla üstü kapatılarak buzluğa 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 ikince kez tabağa konur, naylonla kapatılır, buzluğa 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 pişirillir.
Ilık olarak ikram edilir.

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