TALAŞ BÖREĞİ

250 Gr Sana Hamurişi
1 Adet Domates
4 Bardak un
1 Yemek Kaşığı sana yağ
2 Adet kuru soğan
1 Bardak su
500 gr Talaş İçin; Kuşbaşı Koyun Eti
200 gr eritilmiş sana yağ
1 Adet yumurta sarısı
1 Yemek Kaşığı salça

Tencereye, kuşbaşı etin yarısı büyüklüğünde doğranmış etler konur. Üstüne çentilmiş soğan, bir kaşık yağ, dökülüp ateş üzerinde suyu çekilinceye kadar kavrulur. Kavrulmuş etin üzerine hem domates hem de salça konulup biraz daha kavrulur. Bir bardak su ilavesi ile kapağı kapatılmış olarak etler iyice pişirilir. Suyunu çektikten sonra kapağı açılarak üzerine tuz, maydanoz, karabiber, kekik serpilir, karıştırılır, soğumaya bırakılır. Diğer tarafta, 4 bardak elenmiş una, tuz ve 1 yemek kaşığı yağ ilave edilerek, ılık su ile katıca bir hamur tutulur. Üzerine nemli bir bez örtülerek on beş dakika dinlendirilir. Bu hamur 6 eşit parçaya bölünür. Her bir parça merdane ile açılır, üzerine yağ sürülür. Biraz daha dinlendirilir. Elde uçlarından çekerek, hazır yufka inceliğine kadar açılır. Ortalarına içler eşit miktarda konularak, bohça gibi dört tarafından dürülerek, yağlanmış tepsiye sıralanır. Üzerlerine çırpılmış yumurtanın sarısı sürülerek fırına verilir. Üzeri kızarıncaya kadar pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:81451 • adı:Talaş Böreği • gönderen:usare • indirme tarihi:23.04.2024 - 16:25