TALAŞ BÖREĞİ

Hamuru için:
1 kg. un 800 gr. margarin
2 çay kaşığı tuz
1/2 limon suyu
400 gr. soğuk su
İçi için:
2 büyük soğan (piyaz doğranmış)
1 kg. kemiksiz kuzu eti (ince doğranmış)
1 demet dereotu 100 gr. iç bezelye
1 bardak su
Tuz
Karabiber
1 tatlı kaşığı kekik

İçi için, bir tencerede doğranmış etleri suyunu çekinceye kadar kavurun. Doğranmış soğanları ilave edin. 10 dakika daha karıştırarak kavurun. Suyu koyup tuzu, biberi ilave edin, pişinceye kadar kaynatın. Ateşten indirdikten sonra soğumaya bırakın. Doğranmış dereotunu, kekiği ve bezelyeyi ilave edin.
Hamur için, mermerin üzerine unu eleyip, ortasını havuz gibi açın. Tuzu, limon suyunu ve suyu koyup karıştırarak yoğurun. Hamuru top haline getirin, üzerine nemli bir bez örtüp 20 dakika dinlendirin. Sonra mermerin üzerine un serpin ve merdane ile 2 cm. kalınlığında açın. 800 gr. SANA'-yı bütün olarak hamurun ortasına koyun, dört tarafını kapatarak merdane ile 4 cm. kalınlığa kadar açın. Üzerini nemli bir bezle örtün. 20 dakika buzdolabında dinlendirin. Tekrar mermerin üzerinde merdane ile açıp 3 cm. kalınlığında incelterek 2'ye katlayın. Hamurun üzerine nemli bir bez örtüp tekrar buzdolabında 30 dakika dinlenmeye bırakın. Dinlenen hamuru mermerin üzerine un serperek 1 cm. kalınlığına gelinceye kadar açın. Açılan hamuru 10 cm. kare şeklinde kesin ve elinizle yuvarlayıp top şekline getirin. Rafine yağında 1 saat buzdolabında bekletin. Sonra topları merdane ile tek tek açıp hazırlanan iç malzemesini hamurun içersine koyup, bohça gibi dürün. Dürü-len kısımları alta gelecek şekilde fırın tepsisine dizin. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp, rendelenmiş kaşar peynirini serpiştirdikten sonra kızgın fırında 30 dakika pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:9626 • adı:Talaş Böreği • gönderen:DeliDana • indirme tarihi:19.04.2024 - 00:33