



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mutevazi Lezzetler® Kochrezepte

Flockenpastete

Talaş Böreği



1 ½ Gläser lauwarmes Wasser
2 ½ Gläser Mehl
1 TL Essig
2 TL Salz
½ Pkg Margarine (125 g)
Für die Füllung:
250 g Rindergeschnitzeltes
2 mittelgroße Zwiebel
1 KL Tomatenmark
1 KL Salz
½ KL Pfeffer
2 EL Öl
Für die Oberfläche:
1 Eigelb

- # Zuerst die Füllung der Pastete zubereiten. Fein gewürfeltes Fleisch in dünne Streifen schneiden.
- # Zwei Löffel Öl in den Topf geben, Fleischstreifen hinzugeben und bei mittlerer Hitze in Eigensaft anbraten.
- # Nun die halbkreisförmig zugeschnittene Zwiebel und Mark hinzugeben. Sobald die Zwiebel weichgedünstet sind Salz und Pfeffer hinzugeben und nach einer Weile vom Herd nehmen.
- # Während die Füllung abkühlt den Teig zubereiten. Lauwarmes Wasser, Mehl, Essig und Salz zu einem mittelfesten Teig ca. 7-8 Minuten kneten.
- # Den Teig zugedeckt 10 Minuten ruhen lassen und anschließend in der Größe eines runden Blechs ausrollen.
- # Auf die Oberfläche des ausgerollten Teigs mehr als die Hälfte der in Zimmertemperatur aufgeweichten Margarine schmieren.
- # Den Teig von rechts und links übereinander falten und auf die trockene Seite den Rest der Margarine schmieren und anschließend von unten und oben zu einem Quadrat falten.
- # Diesen Teig in ein Teller geben, mit einer Frischhaltefolie zudecken und in den Gefrierschrank stellen. Mindestens eine halbe Stunde warten bis es ausgehärtet ist.
- # Den ausgehärteten Teig aus dem Gefrierschrank nehmen und ohne die quadratische Form zu verlieren den Teig in der Größe eines großen Backblechs ausrollen. Den Teig wenden und nun wieder von unten und oben und von rechts und links zu einem Quadrat falten.
- # Diesen quadratischen Teig zum zweiten Mal in ein Teller legen, mit Frischhaltefolie abdecken und in den Gefrierschrank stellen.
- # Den Teig eine halbe Stunde aushärten lassen und ohne die quadratische Form zu verlieren den Teig in der Größe eines großen Backblechs ausrollen.
- # Den ausgerollten Teig in 12 gleichgroße Quadrate zuschneiden. In die Mitte jedes Quadrates nun ausreichende Menge der Füllung geben. Wie einen Paket von unten nach oben und von links nach rechts zusammen falten.
- # Mit der Faltfläche der Pastete dicht an dicht in das eingeölte Backblech legen.
- # Die Oberfläche mit Eigelb beschmieren und in den zuvor auf 190 Grad vorgeheizten Backofen geben und goldbraun braten.
- # Lauwarm servieren.

Tipp: Die Zubereitung der Talaşpastete nimmt viel Zeit in Anspruch, deshalb kann sie vorbereitet und tiefgefroren werden. Vor dem servieren auftauen mit Eigelb bestreichen und in den Backofen geben.