



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Turco recetas de cocina

Puffy pastelería con kebab mezcla de llenado

Talaş Böreği



1 vaso de agua tibia
2+1/2 vaso de harina
1/2 cucharadita de vinagre
1 cucharadita de sal
1/2 paquete de margarina (125 gramos)

Para llenado:
250 gramos cubos de vacuno
2 cebollas, de tamaño medio
1 cucharadita de pasta de tomate
1 cucharadita de sal
1/2 cucharadita de pimienta negro
2 cucharadas de aceite vegetal

Por la parte superior:
1 yema de huevo

- # Preparar el relleno en un principio. Slice los cubos de vacuno en forma de partido en pedazos.
- # Ponga 2 cucharadas de aceite vegetal en la olla, añadir la carne en rodajas, cocinar a fuego medio hasta que la salsa se evapora totalmente.
- # Añadir la cebolla en rodajas que están en medio círculo en forma de trozos y agregar pasta de tomate también. Cuando la cebolla ablanda añadir sal y pimienta negro, cocinar por un tiempo y después retire la olla de la estufa.
- # Cuando el relleno se enfría, preparar la masa. Amasar la masa media que se prepara con agua caliente, harina, sal y vinagre durante unos 7-8 minutos hasta que se convierte en liso.
- # Cubra la masa y el resto durante 10 minutos. Y luego poner en marcha en el tamaño del círculo en forma de bandeja de horno.
- # Difundir más de la mitad de la margarina que es suavizada a temperatura ambiente.
- # Doble la derecha y las izquierdas lados de la masa enrollada a cabo más de la mitad de ella, entonces propagación de petróleo en todo el seco superior lados, y luego doblar la parte superior y lados Downer también a la forma como plaza.
- # Coloque la masa sobre una placa con su forma, cubrir con un nylon y el lugar en el congelador. Resto en el congelador durante 30 minutos a menos que se solidifique.
- # Eliminar la masa sólida del congelador and roll a cabo en la bandeja del horno la forma de mantenimiento de su forma cuadrada. Invertirla para obtener su parte superior hacia abajo, entonces veces la derecha y la izquierda bordes, y luego doblar la parte superior y los bordes Downer a permanecer ellos una y otra vez y de forma cuando cuadrados.
- # Coloque la masa en un plato y cubra de nuevo con un nylon y el lugar de nuevo en el congelador.
- # Después de descansar durante 30 minutos más en el congelador y solidificación, que rollo de nuevo en la bandeja del horno de tamaño con forma cuadrada.
- # Cortar la masa enrollada a cabo en 12 rodajas iguales. Ponga suficiente relleno en el centro de cada pieza. Doble los bordes de la masa rodajas de embalaje para cada rebanada.
- # Invertir la boreks para obtener su parte superior hacia abajo y el lugar en la bandeja de horno engrasada con espacios entre ellos.
- # Difundir la yema de todo, y hornear en el horno que es calentada a una temperatura de 190 C. hasta que sus partes superiores se vuelven rojas. Servirla caliente.

Nota: Se tarda demasiado en la preparación de este Borek. Debido a que usted puede preparar y guardar en el congelador y, a continuación, defreeze ellos, repartidos por toda la yema y hornear para servir a sus invitados con mayor rapidez.

