



Pâté De Talas

Talaş Böreği



1 tasse d'eau chaude
2,5 tasses de farine
1 cuillère à café de vinaigre
2 cuillères à café de sel
½ paquet de margarine (125 gr.)
Pour l'intérieur;
250 Gr. bœuf en cubes
2 oignons moyens
1 cuillère à soupe de pâte de tomate
1 cuillère à soupe de sel
Une demi-cuillère à café de poivre noir
2 cuillères à soupe d'huile végétale
Pour plus;
1 jaune d'œuf

- # En premier, préparez l'intérieur du pâté, coupez la viande en forme d'allumette.
- # Mettez 2 cuillères à soupe d'huile végétale dans une casserole, rajoutez les morceaux de viande coupé, laissez cuire jusqu'à que la viande absorbe son liquide.
- # Rajoutez les oignons coupé en demi-cercle et de la pâte de tomate. Quand les oignons se ramollissent, rajoutez du sel et du poivre noir. Laissez cuire encore puis retirez du four.
- # Préparez la pâte pendant que le mélange refroidit. Préparez une pâte mi- molle composée d'eau tiède, de la farine, du vinaigre et du sel. Pétrissez pendant 7-8 minutes.
- # Laissez reposer la pâte pendant 10 minutes puis ouvrez à la taille d'un plat de cuisson.
- # Étalez sur la pâte ouvert, un peu plus de la moitié de la margarine ramolli à température ambiante.
- # Pliez la pâte de droite à gauche, étalez l'huile restant sur la partie sec. Puis pliez du bas et du dessus pour former un carré.
- # Mettez la pâte sur une assiette, couvrez avec une pochette plastique puis mettez au réfrigérateur. Laissez attendre au moins ½ heure.
- # Retirez du réfrigérateur, ouvrez à la taille d'un plat de cuisson sans déformer la forme carré. Tournez le bas avec le haut, puis pliez de gauche à droite, puis de haut en bas de façon à obtenir un carré.
- # Remettez la pâte une deuxième fois sur l'assiette, couvrez puis placez au réfrigérateur.
- # A fin du temps, retirez du réfrigérateur, ouvrez de la même manière de la taille d'un plat de cuisson.
- # Coupez la pâte ouverte en 12 morceaux égales. Mettez dans chaque morceau, du mélange préparé. Pliez de droite à gauche et du bas en haut comme un paquet.
- # Placez les pâtés dans un plat de cuisson.
- # Mettez du jaune d'œuf dessus, laissez cuire au four préchauffé à 190 degrés jusqu'à la grillade.
- # Servez tiède.

N-B: La préparation de ce pâté peut durer longtemps, donc il est préféré de préparer la pâte en avance puis préparez au moment du service.