



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

Torta salata di Segatura

Talaş Böreği



1 bicchiere l'acqua mezza calda
2,5 bicchieri di farina
1 bicchierino d'aceto
2 cucchiaini di sale
Mezzo pacco di margarina (125 gr.)
Per interno;
250 gr. carne di vitello tagliati in cubi
2 cipolle medie secche
1 cucchiaino salsa di pomodoro
1 cucchiaino di sale
Mezzo cucchiaino di peperoncino
2 cucchiari d'olio vegetale
Per la sopra;
Tuorlo di un'uova

- # Prima si prepara la miscelata d'interno. Carne tagliate cubi si tagliano come fiammifero.
- # Nella ciotola si mettono 2 cucchiari d'olio vegetale. Si aggiunge la carne tagliata e si cucina sul fuoco medio finchè la carne si succhia il liquido stesso.
- # Sopra si aggiungono le cipolle tagliate in metà e salsa di pomodoro. Dopo aver morbidato le cipolle si aggiungono peperone e sale , si toglie dal fuoco dopo aver cucinato per un pò.
- # Durante raffreddamento interno, si prepara l'impasto di torta salata. L'impasto preparato da sale , farina, l'acqua mezza calda e dall'aceto si impasta per 7 - 8 minuti finchè diventa omogenea.
- # L'impasto dopo aver riposato per 10 minuti si apre come grandezza di un vassoio del forno.
- # Sopra dell'impasto aperto si mette la margarina sciolta nell'ambiente.
- # L'impasto si piega da destra e d sinistra uno sopra l'altro. Poi si oliano anche le altre parti rimasti , poi si ripiega e diventa come quadrato.
- # L'impasto così si mette nel piatto e sopra si coperta con nailone e si inserisce nello frigo. S'aspetta minimo mezz'ora così diventa duro.
- # L'impasto duro si toglie dallo frigo. Si riapre con il rullo senza fastidiarsi la figura quadrata dimensione di un vassoio del forno. Si gira sotto sopra e si piega da tutte le parte come diventare quadrata.
- # Secondo volta si rimette nel piatto e si coperta con nailone e si rimette nello frigo .
- # Dopo mezz'ora di nuovo si apre in quadrato dimensione di un vassoio del forno.
- # L'impasto aperto si taglia in 12 pezzi quadrati uguali con il coltello. Si mette in ogni quadrato dalla miscelata preparata. Si piega di nuovo da sotto a sopra da sinistra a destra come farsi il pacchetto.
- # Le torte salate si mettono nel vassoio del forno oliato con poche distanze. Le parti piegati arrivano sotto.
- # Sopra si mette tuorlo d'uova e si cucinano nel forno riscaldato a 190 gradi finchè arrossiscono.
- # Si servono in mezza calda.

Nota: Preparazione della torta di segatura si dura tanto per questo si può prepararsi da prima e si mette nello frigo poi nel momento di servirsi si toglie dallo frigo e sopra si mette tuorlo d'uova poi si inserisce nel forno.