



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)  
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыз

## Пирог- Талаш

Talaş Böreği



1 стакан тёплой воды  
2,5 стакана муки  
Пол чайн.ложки уксуса  
1 чайн.ложка соли  
125 гр.маргарина  
Для начинки:  
250 гр.говядины ( маленькими кусочками)  
2 репч.лука  
1 чайн.ложка томат.пасты  
1 чайн.ложка соли  
Пол чайн.ложки чёрн.перца  
2 стол.ложки раст.масла  
Для верха:  
1 яичный желток

- # Приготовить начинку : Мясо порезать тонкой соломкой.
- # В кастрюлю налить 2 стол.ложки раст.масла, добавить мясо, тушить на среднем огне, пока не выпариться жидкость.
- # Добавить порезанный полукольцами лук и томат.пасту. Когда лук станет мягким, добавить соль и перец, ещё немного потушить и снять с огня.
- # Приготовить тесто : Тёплую воду, муку, уксус, соль перемешать, месить 7-8 минут до получения не твёрдого теста.
- # Накрыть полотенцем и дать расстояться 10 минут, раскатать круглую лепёшку размером с противень.
- # Поверхность лепёшки смазать талым, при комнт. температуре маргарином ( больше половины порции).
- # Лепёшку сложить квадратом (кроя загнуть на середину), обмазать оставшимся маргарином.
- # Квадратную лепёшку переложить на тарелку, закрыть плёнкой и убрать на 30 минут в морозильную камеру.
- # Достать из мороз.камеры и ещё раз раскатать размером с противень, (квадратом ). Кроя опять завернуть, чтобы получился квадрат.
- # Опять переложить на тарелку, закрыть плёнкой и убрать в мороз.камеру.
- # Через 30 минут, так же раскатать размером с противень.
- # Лепёшку порезать на 12 равных квадратов. В серединку каждого квадрата положить начинку и свернуть как конверт.
- # Положить на смазанный маслом противень кроями вниз.
- # Пирожки обмазать яичным желтком. Запекать в заранее разогретой духовке до готовности, при температуре 190.
- # Подавать тёплыми.

Приготовление Пирожков Талаш занимает много времени, поэтому их можно приготовить заранее и положить в мороз.камеру. Перед тем, как подавать к столу, разморозить, обмазать яичным желтком и запечь в духовке.