



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 комнат. температуре маргарином (больше половины порции).
- # Лепёшку сложить квадратом (края 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). Края 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 краями 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.