

Talas Boregi

Malzemeler

Hamur malzemesi;
4 su bardagi un
1,5 su bardagi su
4 yemek kasigi sivi yag
1 yemek kasigi limon suyu
Yarim paket kabartma tozu
1 tatli kasigi tuz
Hamuru acmak icin;
200 gr. tereyagi
Ic malzeme;
500 gr. kusbasi et
1 su bardagi garnitur
Karabiber
Tuz

Yapilisi

Ici hazirlamak icin etleri tencereye koyulur. Suyunu birakip cekene kadar kavurulur. Uzerini gececek kadar sicak su ilave edilerek etler suyunu cekip yumusayincaya kadar kisik ateste pisirin.

Daha sonra bir iki kasik sivi yag ileve edin. Tuzu, karabiberi ekleyip bir miktar kavurun. Garnituru ekledikten sonra bir iki defa karistirip ocagi kapatın ve sogumaya birakin. Hamur icin, unu yogurma kabına alın. su, limon suyu, kabartma tozu, sivi yagi ve tuzu ekleyip hamuru yogurun.

Hamuru tezgaha alip bir merdaneyle yaklasik yarim cm kalinliginda acin. Tereyagi eritin. Actiginiz hamuru tereyag ile yaglayip ikiye katlayin. Katladiginiz yuzeyi tekrar yaglayip hamuru katlayin.

Yaglamis oldugunuz hamuru duz bir tabaga alip buzdolabına kaldirin. 5-6 dakika sonra yaglari donmus olan hamuru tekrar acip ayni islemi tekrarlayin. Hamuru bu sekilde uc kez yaglamis oluyorsunuz.

Ucuncu yaglama ve donma isleminden sonra hamuru merdaneyle yarim cm kadar acip kareler kesin. ic malzemelerini koyup boregin iki ucunu kapatın ve kapanan kismini tepsinin altina getirin. (muska gibi baska sekillerde de yapabilirsiniz.)

Uzerine yumurta sarisi surup catalla sekil verin. Onceden isitilmis 180 dereceli firinda kizarana kadar pisirin.AFIYET OLSUN:)