



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAYTAZ BÖREĞİ (ANTAKYA HATAY)

1 kg. un  
1 çay kaşığı şımra (rezene tozu)  
1 tatlı kaşığı çörekotu  
1 tatlı kaşığı susam  
1/2 paket maya  
Tuz  
Mısırözü yağı  
Üzeri için:  
200 gr. kıyma et (dana eti)  
1 adet iri boy soğan  
Kimyon, tuz, karabiber

Üzeri için tüm malzemeleri iyice karıştırın. Hamur için, mayayı bir çay bardağı ılık suda eritin. Bir kaptan, un ve baharatları karıştırın. Aralarda su katarak yumuşak bir hamur elde edin. Bir saat kadar hamuru dinlendirin. Dinlenmiş hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar ayırın. Sırasıyla parçaları kullanın. Tezgahı yağlayın. Parçalar halindeki hamuru yağ yardımıyla uzunlamasına açın ve burarak açtığınız hamuru gül şeklinde içe doğru sarın. Fırın tepsisine iki parmak aralıklarla dizin. Hamurların üstüne hazırladığınız etli karışımdan birer tatlı kaşığı kadar koyun ve elinizle hafifçe bastırın. Fırını 180 dereceye ayarlayın ve kaytaz böreklerini fırına atın. Üzerleri hafif pembeleşince fırından alın.