



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYTAZ BÖREĞİ (ANTAKYA HATAY)

10 gram kuru maya
1 çay kaşığı tozşeker
1 su bardağı ılık süt
1 çorba kaşığı yoğurt
Yarım çay bardağı sıvıyağ
Aldığı kadar un
1 tatlı kaşığı tuz
İç i için:
1 adet soğan
200 gram orta yağlı kıyma
1 tatlı kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı biber salçası
Tuz
Karabiber
Kimyon
Maydanoz ince kıyım bir tutam
Pul biber 1 çay kaşığı
Hamurların üzerini yağlamak için:
Yarım çay bardağı sıvıyağ

Hamur için yoğurma kabına aldığınız maya ve tozşekeri ılık süt ile karıştırın. Yoğurt, sıvıyağ ve tuzu ekleyip karıştırmaya devam edin. Un ekleyip kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamurun mayalanmasını beklemeden 15 eşit parçaya bölün. Her hamur bezesini yemek tabağı büyüklüğünde açın. Üzerini sıvıyağ ile yağlayın. Bohça gibi kapatarak bir kare elde edin. Bütün bezeler bitene kadar aynı işlemi uygulayın. Hamurları yağlanmış fırın tepsisine aralıklarla dizin. Üzeri için soğanları rendeleyin. Kıyma, domates, maydanoz ve biber salçası, tuz, pul biber, kimyon ve karabiberi iyice karıştırın. Hazırladığınız iç i hamurların üzerine yayarak paylaş tırın. Hamurların mayalanması için 1 saat bekletin ve önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.