



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYTAZ BÖREĞİ (ANTAKYA HATAY)

Nilüfer Dönmez

Yarım paket yaş maya
5 bardak un
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım çay bardağı süt
Yarım çay bardağı sıvıyağ
Ilık su
100 g tereyağı (arasına sürmek için)
Bir miktarda sıvıyağ
Üst harcı:
100 gr kıyma
1 tane kuru soğan
1 tane domates
1 tutam maydanoz
Tuz
Karabiber
Kırmızı biber
1 yemek kaşığı biber salçası
1 tatlı kaşığı nar ekşisi

Unun ortasını açarız. Kenarına bir kaşık tuzu koyarız. Orta kısmına mayayı, sütü, yağı koyup mayayı yavaş yavaş eritip ılık su ile yumuşak bir hamur yoğururuz. Mayalanması için bırakırız. Bu arada üstüne sürmek için harcı hazırlarız. Soğanı rendeleriz. Domatesleri küçük küçük doğrarız, maydonozları da aynı şekilde. Kıymayı, tuzu, karabiberi, kırmızı biberi, salçayı, nar ekşiyi, çok az da yağ koyup harcı karıştırırız. Tereyağını eritip birazda sıvıyağ koyup biraz ılıtırız. Mayalanan hamurdan limon büyüklüğünde parçalar koparıp, elimizi eritip ılıttığımız yağa batırıp hamuru açarız. Daha sonra dört kenarını katlayıp ters çevirip tepsiye koyarız. Ama bol yağ ile açmak gerekiyor. Bütün hamura bu işlemi yapacağız. Hazırladığımız harçtan hepsinin üzerine bol bol koyup bastıracağız. Tekrar üstlerine yağ sürebiliriz. Tepside mayalanması için yarım saat bekleticez. Önceden ısıtılmış fırında pişirelim.