



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYTAZ BÖREĞİ (HATAY)

Hatay Valiliği
Hatay Mutfak Kültürü ve Yemekleri
Dr. Kadriye ŞAHİN

1 kg un
Yarım su bardağı yoğurt
Yarım kilo yağsız kıyma
1,5 su bardağı sıvı yağ
2 büyük soğan
1 çorba kaşığı domates salçası
2 çorba kaşığı nar ekşisi
Karabiber
Tuz

Una yeteri kadar su yarım bardak yoğurt, yarım su bardağı zeytinyağı, hamur mayası eklenerek yoğrulur ve dinlenmeye bırakılır. Soğanlar incecik doğranır. Kıymanın içine, ince doğranan soğan, karabiber, tuz, 2 çorba kaşığı nar ekşisi, domates salçası ve sıvıyağ konularak karıştırılır. Mayalanan hamurdan ceviz büyüklüğünde koparılır, yağlı zeminde yağa sürülen el yardımı ile incecik açılır ve hamur katlanır. Yeniden açılır kibrit kutusundan biraz daha büyük ama köşeleri yuvarlak bir şekil verilir. Tepsinin tabanı yağlanarak açılan hamurlar tepsiye dizilir. Her bir parçanın üzerine hazırlanan kıyma yerleştirilir. Üzeri hafif yağlanarak normal ısıda fırında pişirilir.

Not: Nar ekşisini eklemeyen tercih edenlerde vardır.

