KAYTAZ BÖREĞİ (HATAY)

https://www.sabah.com.tr

Hamur için:
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
İçi 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 karıştın. Hazırladığınız içi hamurların üzerine yayarak paylaştırın. Hamurların mayalanması için 1 saat bekletin ve önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:140170 • adı:Kaytaz Böreği (Hatay) • gönderen:hüsamettin • indirme tarihi:26.04.2024 - 09:24