



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

KAYTAZ BÖREĞİ (HATAY)

Yarım paket yaş maya
1 çay bardağı ılık süt
1 tatlı kaşığı şeker
2-3 su bardağı un
3 yemek kaşığı zeytinyağı
3 yemek kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı tuz
İç harcı için:
300 gram kıyma
3 adet orta boy soğan
1 yemek kaşığı biber salçası
1 yemek kaşığı nar ekşisi
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı karabiber

Şeker ve mayayı süte ekleyin ve karıştırarak eritin. Ardından kenara alın.

2 bardak unu yoğurma kabına alın ve ortasını havuz gibi açın.

İçine mayalı karışımı dökün. Kenarlarındaki unları yavaş yavaş ortaya alarak hamuru yoğurun.

Maya ve un tamamen karıştıktan sonra içine tuzu ekleyin.

Hamuru unladığınız tezgaha alın. Hamur fazla cıvıksa yavaş yavaş un ekleyerek ele yapışmayan kulak memesi kıvamında bir hamur elde edin.

Hamurunuzu tekrar kaseye alıp üzerini kapatarak mayalanması için bir kenara alın.

Soğanları yemeklik doğrayın. Kıyma, baharatlar, salça ve nar ekşisiyle birleştirip yoğurun.

Fırını 180 dereceye ayarlayıp ısıtmaya başlayın.

Tereyağını eritin, içine zeytinyağını ekleyip karıştırın.

Mayalanıp kabarmış olan hamuru 10 eşit parçaya bölün.

Tezgaha 1 kaşık yağ karışımı dökün. Üzerine bezelerden birini koyun. Elinizle bastırarak yassılaştırın ve üzerine yeniden yağ sürün.

Bezeyi elinizle ya da merdaneyle mümkün olduğunca inceltin.

Hamuru rulo şeklinde sarıp gül böreği yağı gibi dolayın. Boşta kalan ucunu altına kıvrın.

Üzerine hafifçe bastırıp kıymalı harçtan bol miktarda koyun ve yeniden üzerine bastırın. Kıymalar hamur katlarının arasına girsin.

Aynı işlemi tüm malzemeye yapın. Hepsini yağlanmış fırın tepsisine dizin ve 25-30 dakika kadar pişirin.



© lezzetler.com tarif no:144662 • adı:Kaytaaz Boreği (Hatay) • gönderen:mavi geyik • indirme tarihi:02.04.2025 - 12:24