



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAYTAZ BÖREĞİ (HATAY)

Milli Eğitim Bakanlığı

1 kg un

4 yemek kaşığı tereyağı

1 çay bardağı zeytinyağı

1 su bardağı yoğurt

1 çay kaşığı karbonat

İç için:

350 gram yağsız kıyma

1 tatlı kaşığı domates salçası

1 kahve fincanı nar ekşisi

Karabiber

Tuz

Elenen una; zeytinyağı, tereyağı, yoğurt, tuz ve karbonat eklenerek yoğrulur ve yarım saat dinlendirilir.

Kıyma, ince ince doğranmış soğanlar, salça, tuz, karabiber ve nar ekşisi ile iç harç hazırlanır.

Dinlenen hamurdan ceviz büyüklüğünde bezeler alınıp eritilmiş tereyağına batırılır ve yufka inceliğinde açılır.

Yufkanın iki ucu, birbirinin üstüne gelecek biçimde önce ikiye sonra dörde katlanır.

Yufkanın üstüne hazırlanan iç harçtan sürülür, üzerine tereyağı gezdirilir.

Orta ısıda 30 dakika pişiriniz.

