



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  
İçi 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

Sütü ılıştırın. İçine şekeri ve mayayı ekleyip ılıştırın.  
Diğer yanda unu yoğurma kabına alıp ortasını havuz gibi açın.  
Mayalı sütü içine ilave edip kenarlardan ortaya doğru toparlayarak karıştırın.  
İyice karışınca tuzunu ilave edin.  
Hamuru unladığınız tezgaha alıp gerekirse biraz daha un ilave ederek kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğurun.  
Hamuru üzerini nemli bir bezle örterek mayalanmaya bırakın.  
Soğanı yemeklik doğrayın.  
Kıyma, baharatlar, salça ve nar ekşisiyle bir araya getirip yoğurun.  
Fırını 180 dereceye ayarlayıp ısıtın.  
Tereyağını eritip içine zeytinyağını ekleyin ve karıştırın.  
Mayalanan hamuru 10 bezeye ayırın.  
Tezgahı yağlayıp bezelerden birini üzerine koyun.  
Elinizle bastırarak yassılaştırıp ve üzerine yeniden yağ sürün.  
Bezeyi elinizle ya da merdaneyle mümkün olduğunca inceltin.  
Hamuru rulo şeklinde sarıp kendi etrafına dolayın. Boşta kalan ucunu altına kıvrın.  
Üzerine hafifçe bastırıp kıymalı harçtan bol miktarda koyun.  
Yeniden üzerine bastırarak kıymaların hamur katlarının arasına girmesini sağlayın.  
Aynı işlemi tüm malzemeye yapın.  
Hepsini yağlanmış fırın tepsisine dizin.  
Fırını 180 dereceye ayarlayıp ısıtın.  
Kaytaaz böreklerini 25-30 dakika kadar pişirin.  
Fırından alıp ilk sıcaklığı geçtikten sonra servis edebilirsiniz.



---

© lezzetler.com tarif no:155780 • adi:Kaymaz Boregi (Hatay) • gönderen:çerez • indirme tarihi:30.03.2025 - 13:37