



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYTAZ BÖREĞİ (HATAY)

Yarım paket yaş maya
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 su bardağı su
1 Türk kahvesi fincanı zeytinyağı
2 yemek kaşığı sirke
Un
Tuz
Zeytinyağı (hamuru açmak için)
İçi için:
200 gram kıyma
1 baş soğan
Yarım demet maydanoz
1 tatlı kaşığı biber salçası
2 yemek kaşığı nar ekşisi
Yarım çay bardağı zeytinyağı
2 çay kaşığı tuz
2 çay kaşığı karabiber

Öncelikle hamur malzemelerini bir kaba alın ve yoğurun. Kulak memesi kıvamında bir hamur elde edeceksiniz. Hamuru 20-30 dakika dinlendirin. Hamur dinlenirken kaytaaz böreği iç harcını hazırlayın. Soğanları minik minik doğrayın ve diğer malzemelerle iç harcı yoğurun. Dinlenen hamuru bezelere ayırın. Her beze için elinizi zeytinyağına sürün ve açın. Kare şekil verin. Şekil verdiğiniz hamurları yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin. Böreklerin içine kıymalı harcı yerleştirin. Kızarana kadar önceden ısıtılmış 180-200 derece fırında pişirin. Kaytaaz böreği hazır.

