



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAYTAZ BÖREĞİ (HATAY)

<https://www.sabah.com.tr>

1 su bardağı ılık süt  
25 gram kuru maya  
1 çay kaşığı tozşeker  
1 çorba kaşığı yoğurt  
Yarım çay bardağı sıvıyağ  
Aldığı kadar un  
Tuz  
Üzeri için:  
200 gram orta yağlı kıyma  
2 adet soğan  
1 tatlı kaşığı biber salçası  
1 çorba kaşığı domates salçası  
1 su bardağı sıvıyağ  
Tuz  
Karabiber

Maya ve toz şekeri ılık süt ile karıştırın. Yoğurt, sıvı yağ ve tuzu ekleyip karıştırın. Unu 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 sıvı yağ 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 ve biber salçası, tuz ve karabiberi iyice karıştırın. Hazırladığınız içi hamurların üzerine yayın. Hamurların mayalanması için 1 saat bekletin. 250 derece fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

