



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYTAZ BÖREĞİ (HATAY)

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

İç harcı için:

300 gram dana kıyma

2 yemek kaşığı domates salçası

Tuz, karabiber

1 adet irice kuru soğan

2 yemek kaşığı nar ekşisi

Arzuya göre pul biber

Hamur için:

2 su bardağı ılıtılmış su

1 dolu tatlı kaşığı tuz

2 tatlı kaşığı toz şeker

1 yemek kaşığı toz maya

5 – 5 buçuk su bardağı un

Hamura şekil verme aşaması için

100 gram eritilmiş tereyağı

2 yemek kaşığı zeytinyağı

İç harcı için, kuru soğanı ince ince doğrayalım ve karıştırma kabına alalım.

Salça tuz ve karabiber ekleyip, elimizle güzelce ovalım.

Nar ekşisini ve tercihe göre pul biberini ilave edelim.

Kıymayı da karışıma ekleyip köfte yapar gibi karıştıralım.

Harcın iyice marine olması için, üzerine streç film çekerek buzdolabına alalım. Kullanana kadar buzdolabında bekletelim.

Hamuru yoğuracağımız kabın içerisine 2 su bardağı ılık su koyalım. Tuz, toz şeker ve toz mayasını ekleyerek el çırpıcısı ile 15 – 20 saniye çırpıp mayanın erimesini sağlayalım.

Kontrollü bir şekilde unu ilave ederek, bir taraftan önce spatula ile karıştırıp ardından elle yoğurmaya geçelim.

Hamur ilk önce ele yapışan bir hamur olacaktır. Ama siz yoğurma işlemini hızlı olarak 3 – 4 dakika sürdürürseniz hamur toparlanıp kıvam alacaktır. Yapışma devam ediyorsa az miktarda un eklemeye devam edelim.

Hamurun üzerini kapatarak 1 saatlik mayalanma sürecine bırakalım.

Mayalanan hamurun havasını almak için birkaç kez alt üst ederek karıştıralım.

Erimiş tereyağı ve zeytinyağını karıştıralım. Bu karışım ile ellerimizi de iyice yağlayalım.

Yağlı ellerle küçük mandalina büyüklüğünde parçalar koparıp bezeler yapalım.

Temiz tezgah üzerine yağ karışımından bir miktar sürüp hamuru elimizle pasta tabağı büyüklüğünde açalım. Bu sırada yırtılmalar olması doğaldır ve hiç önemli değil. Hamur üzerine de yağ karışımından sürüp tezgah üzerinde elimizle bir miktar daha esnetip açalım.

Elimizle açtığımız hamuru şimdi önce alt ve sonra üst kısmından parmak uçlarımızla ite ite ortada toplayarak 1 buçuk cm eninde şerit haline getirelim. Bu şeridi kendi etrafında sararak fotoğrafta gördüğünüz şekli verelim ve tepsiye dizelim.

Kenarlarındaki şekli bozmamaya çalışarak tam göbek kısımlarına biraz bastırıp yuvalar açalım.

Dolaptan harcımızı çıkaralım bu yuvalara eşit miktarda koyup, hafifçe bastıralım.

Önceden 220 dereceye ayarlanmış ve ısınmış fırında 55 dakika pişirelim.



© lezzetler.com tarif no:176729 • adı:Kaymaz Böreği (Hatay) • gönderen:gül • indirme tarihi:17.05.2024 - 21:34