



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYTAZ BÖREĞİ (HATAY)

Hatay Valiliği

Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

1 kg. un

4 yemek kaşığı tereyağı

1 çay bardağı zeytinyağı

1 çay kaşığı karbonat

iç malzemesi:

350 gr. yağsız kıyma

1 tatlı kaşığı domates salçası

1 kahve fincanı nar ekşisi

Karabiber

Tuz

Un elenir. Bir çay bardağı zeytinyağı, tuz, karbonat ve yoğurt eklenerek yoğurulduktan sonra, yarım saat dinlendirilir. Diğer tarafta kıyma ince doğranmış soğan, nar ekşisi, salça, tuz ve karabiber karıştırılır. Dinlenmiş hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alınır ve yağlanmış tepsi içinde, hamurun üstü eritilmiş tereyağına batırılarak, yufka inceliğinde açılır. Uçlarından birbirinin üzerine gelecek şekilde katlanır. Bu işlem iki kez tekrarlanır ve tepsiye dizilerek yüzlerine hazırlanmış kıymalı harç serilir. Artan tereyağı kalırsa üzerlerine dökülür. Orta ısıda 30 dk. pişirilir.

[ML® KaytaZ Böreği \(görsel\)](#)

