



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY KAYTAZ BÖREĞİ

350 gr. yağsız kıyma
2 baş soğan
1 tatlı kaşığı salça
2 yemek kaşığı nar ekşisi
1 su bardağı margarin
Tuz
Karabiber
Fırından alınmış ekmek hamuru

Kıymayı, ince kıyılmış soğan, salça, nar ekşisi, tuz, karabiber ve çok az margarin ile beraber karıştırarak yoğurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartın ve yağlı bir yüzey üzerinde, yağlı parmaklarınız yardımıyla çok ince hale gelecek şekilde açın. Uçlarından birbirinin üzerine gelecek şekilde katlayın, yağlayın ve yeniden açın. Yeniden katlayarak üzerine bir tutam kıyma serin. Böylece dört parmak genişliğinde kıymalı hamur parçaları oluşturun. Bunları yağlanmış tepsiye dizin ve üzerlerine biraz yağ sürüp orta ısılı fırına sürün.