



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY KAYTAZ BÖREĞİ

2 Adet Ekmek Hamuru
1 Yemek kaşığı Maya
1 Tatlı kaşığı Toz Şeker
2 Su bardağı Un
Su
Tuz
Açmak İçin:
1 Su bardağı Sıvı Yağ
Üzeri İçin:
150 Gr Kıyma
1 Adet Kuru Soğan
1 Tatlı kaşığı Nar Ekşisi
1 Tatlı kaşığı Salça
Karabiber
Kimyon
Kırmızı Pul Biber
Maydanoz
Tuz

Böreğimize hamurundan başlayalım ılık suyun içine mayayı ve şekerini koyup kabarmasını bekleyin. Kabaran sıvıyı un ve tuz karışımına koyup iyice kabarmasını bekleyin. Hamur iki kat artınca fırın tepsinin içine yarım bardak yağı döküp portakal büyüklüğünde hamuru yağın içinde yayarak açın sonra onları kare olacak şekilde katlayın. Yani önce ön tarafı hamurun yarısına diğer tarafı da diğerine gelecek şekilde katlayın. Uzun yarı yarıya katlanmış bir hamur elde edeceksiniz uç kısımlarda birbirine değecek şekilde katlayın katlanan yerler altta kalacak hamurun üstü düz olacak. Yağ azaldıkça tepsie yağ dökün bu börek yağın içinde açılan ama çok yağlı olmayan bir börek. Bir başka tepsie aralıklı olarak dizin. Hamur iki kat artınca fırın tepsinin içine yarım bardak yağı döküp portakal büyüklüğünde hamuru yağın içinde yayarak açın sonra onları kare olacak şekilde katlayın. Yani önce ön tarafı hamurun yarısına diğer tarafı da diğerine gelecek şekilde katlayın. Uzun yarı yarıya katlanmış bir hamur elde edeceksiniz uç kısımlarda birbirine değecek şekilde katlayın katlanan yerler altta kalacak hamurun üstü düz olacak. Soğanı rendeleyin, maydanozu kıyın, kıyma, salça, nar ekşisi, tuz ve baharatlarla yoğurun. Kare hamurların üstüne birer parça koyup elinizle hamurun üstünde kalacak şekilde yayın. 40-45 dakika tepside mayalanmaya bırakın. Börekler kabarıncaya 180-200 derecede kıymalar pişene kadar pişirin. Hamurun kızarmasını beklemeyin sonra kıymalar yanar. Pişince üstüne kağıt koyup elinizle su serpin. 10 dakika sonra servis edin.

