



MAYALI SUCUKLU BÖREK (KÜTAHYA)

Kütahya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 bardak süt
Kibrit büyüklüğünde maya
1/2 bardak su
Tuz
1 tatlı kaşığı şeker
4 bardak un
1/2 kangal sucuk
250 gr. kıyma

Ilık suda maya ıslatılır. Un, süt, maya, şeker, tuz karıştırılır ve kulak memesi yumuşaklığında hamur yapılır. Kıyma kavrulur, sucuk ufak parçalar halinde kıymaya ilave edilir. Hamur mayalanınca ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılır. Parçalar açılarak yapılan malzeme içine konulur ve kızartılır. Sıcak olarak servis yapılır.

