



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

KAYTAZ BÖREĞİ



1 paket çabuk maya
1 çay bardağı ılık su
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 su bardağı ayran
yarım çay bardağı ayçiçek yağı
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Yağlamak için;
Yarım paket margarin
İçi için;
250 gram orta yağlı kuzu kıyma
1 adet orta boy kuru soğan
1 çorba kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay bardağı su

- # Hamur yoğurmak için maya, ılık su ve şeker karıştırılır. Üzerine ayran, ayçiçek yağı, tuz ve ele yapışmayan kıvam alana kadar un eklenerek yoğrulur.
- # Hazırlanan hamurun üzeri kapatılır, ılık ortamda 1 saat kadar bekletilir.
- # Bu arada iç hazırlanır; soğan çok ince doğranır, tuzla oarak canlılığı kaybettirilir.
- # Üzerine kıyma, salça, su katılır, karıştırılır.
- # Dinlenen hamur 15 eşit parçaya bölünür, her parça unlu zeminde, merdane ile tatlı tabağı büyüklüğünde açılır.
- # Hamurun yüzeyine eritilmiş margarin sürülür, yukarıdan ve aşağıdan katlanır, tekrar margarin sürülür, sağdan kapatılır, margarin sürülür sol parça kapatılarak kare şeklinde hamur elde edilir.
- # Bütün hamurlar aynı şekilde hazırlanır. 10 dakika margarinin donması için bekletilir.
- # Süre sonunda hamurun kare şekli bozulmadan merdane ile bastırarak biraz büyütülür. Börekler yağlanmış tepsiye dizilir.
- # Böreklerin üzerine kalan margarin sürüldükten sonra hazırlanan kıymalı iç paylaşılır ve bastırılır.
- # Tepsi önceden ısıtılmış 200 derece fırına verilir hamur kısımları pembeleşene kadar pişirilir.
- # Ilık ya da sıcak servis yapılır.

Not: KaytaZ böreği başta Hatay olmak üzere Güney illerinde hazırlanan bir börektir.