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 yoğurulur.
Hazırlanan hamurun üzeri kapatılır, ılık ortamda 1 saat kadar bekletilir.
Bu arada iç hazırlanır; soğan çok ince doğranır, tuzla ovarak 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 paylaştırılır 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.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1531 | Adı: Kaytaz Böreği | İndirme tarihi: 15.07.2025 - 03:20