

Hatay Kaytaz Böreği Tepsisi

Toplam 83 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 28 dk

8 kişilik

Orta

~430 kcal

Kaytaz böreği, mayalı hamuru yağla katlayarak kıyma soğan, domates ve nar ekşili harçla fırınlanan Hatay klasikidir.

Malzemeler

- 4 su bardağı Un
- 1.5 su bardağı Ilık su
- 1 tatlı kaşığı Instant maya
- 350 gr Dana kıyma
- 2 adet Soğan
- 2 adet Domates
- 1 yemek kaşığı Biber salçası
- 2 yemek kaşığı Nar ekşisi
- 0.8 su bardağı Sızma yağ

Yapılışı

- Un, maya, tuz ve ilık suyla yumuşak hamur yoğurun.
- Hamuru örtüp 40 dakika kabarana kadar mayalandırın.
- Kıyma soğan, domates, salça ve nar ekşisini karıştırın.
- Hamur parçalarını yağla açarak kenarları üçe katlayarak kare yapın.
- Kare hamurları tepsiye dizip ortalarını kıymalı harç paylaştırın.
- 200°C fırında 25-28 dakika kenarları kızarana kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Hamuru yağla katlamak içte yumuşak, kenarda gevrek doku verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında yoğurtlu domates salatası ve ayran koyun.

Alerjenler

Gluten