

Hatay Kaytaz Böreği

Toplam 80 dk

Hazırlama 55 dk · Pişirme 25 dk

8 kişilik

Orta

~360 kcal

Açılış 6/10

Hatay kaytaz böreği, küçük mayalı hamurlarla nar ekşisi kıyma harçla fırınlanarak hazırlanan bir tepsidir.

Malzemeler

Hamur için

- 500 gr Un
- 10 gr Maya

İç için

- 400 gr Dana kıyma
- 2 yemek kaşığı Nar ekşisi

Yapılışı

- Mayalı hamuru yoğurup 35 dakika dinlendirin.
- Kıyma soğan ve nar ekşisiyle iç hazırlayın.
- Hamurlarla kaplayıp 200°C fırında 25 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Kıyma harç hamurun üzerine bastırarak yayılırken harç ayrılmaz.

SERVİS ÖNERİSİ

Sumak soğan ve ayranla sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten