

Kaymaz Böreği

Toplam 53 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 18 dk

8 kişilik

Orta

~286 kcal

Açılış 15/10

Kaymaz böreği, Hatay'da kışın sıcak bir öğün için küçük hamur tabanlar üstünde açılış biçimde piştiği aromatik bir fırındır.

Malzemeler

Hamur için

- 550 gr Un
- 300 ml Su
- 1 tatlı kaşık Kuru maya

İç için

- 300 gr Dana kışma
- 1 adet Soğan
- 1 adet Domates
- 1 yemek kaşığı Biber salçası
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılış

- Un, su ve mayayla hamur yoğurup 20 dakika dinlendirin.
- Kışma rendelenmiş soğan, domates, salça ve tuzu karıştırarak hazırlayın.
- Hamurdan küçük bezeler açılış için üstlerine yayın ve kenarları hafif yükseltin.
- Börekleri 220°C fırında 15 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Harcı tava toplu bir şekilde kenarlara yaklaştırmak böreğin her lokmada dengeli olmasını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Yanında ayran ile servis edin.

Alerjenler

Gluten