

# Hatay KaytaZ Böreği Tepsisi

Toplam 123 dk

Hazırlama 65 dk · Pişirme 28 dk

8 kişilik

Orta

~430 kcal

Açılış 16/10

KaytaZ böreği, mayalı hamuru yağla katlayarak k1yma soğan, domates ve nar ekşili harçla fırınlanarak Hatay klasikidir.

## Malzemeler

- 4 su bardağı Un
- 1.5 su bardağı Ilık su
- 1 tatlı kaşığı Instant maya
- 350 gr Dana k1yma
- 2 adet Soğan
- 2 adet Domates
- 1 yemek kaşığı Biber salçası
- 2 yemek kaşığı Nar ekşisi
- 0.8 su bardağı Sıyık yağ
- 1 tatlı kaşığı Tuz

## Yapılış

- Un, maya, tuz ve ılık suyla yumuşak hamur yoğurun.
- Hamuru örtüp 40 dakika kabarana kadar mayalandırın.
- K1yma soğan, domates, salça ve nar ekşisini karıştırın.
- Hamur parçalarını yağla açarak kenarları içte katlayarak kare yapın.
- Kare hamurları tepsiye dizip ortalarını k1ymalı harç paylaştırın.
- 200°C fırında 25-28 dakika kenarları kızarana kadar pişirin.

### PÜF NOKTASI

Hamuru yağla katlamak içte yumuşak, kenarda gevrek doku verir.

### SERVİS ÖNERİSİ

Yanında yoğurtlu domates salatası ve ayran koyun.

## Alerjenler

Gluten

