

# Hatay Kaytaz Böreği

Toplam 115 dk

Hazırlama 65 dk · Pişirme 25 dk

8 kişilik

Orta

~360 kcal

Açılış 16/10

Hatay kaytaz böreği, küçük mayalı hamurlarla nar ekşili kıyma harcıyla fırınlağın baharatlı bir tepsidir.

## Malzemeler

### Hamur için

- 500 gr Un
- 10 gr Maya

### İç için

- 400 gr Dana kıyma
- 2 yemek kaşığı Nar ekşisi

## Yapılış

1. Mayalı hamuru yoğurup 35 dakika dinlendirin.
2. Kıyma soğan ve nar ekşisini karıştırarak harc hazırlayın.
3. Hamuru küçük bezelere ayırıp fırın tepsisi için açın.
4. İç harc hamurların üstüne yayın kenarları açılmalsın.
5. Börekleri 200°C fırında 25 dakika pişirin, kıyma yüzey kurumasın.
6. Kaytaz böreklerini 5 dakika dinlendirip 115 servis edin.

### PÜF NOKTASI

Kıyma harc hamurun üzerine bastırarak yayıp pişerken harç ayrılmaz.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sumaklı soğan ve ayranla sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten