

Kaymaz Böreği

Toplam 53 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 18 dk

8 kişilik

Orta

~286 kcal

Açılış 15/10

Kaymaz böreği, Hatay'da k1ymalı olarak pişirilen küçük hamur tabanlar üstünde açılış biçimde piştiği aromatik bir f1rıştırıdır.

Malzemeler

Hamur için

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

İç için

- 300 gr Dana k1yma
- 1 adet Soğan
- 1 adet Domates
- 1 yemek kaşık Biber salçası
- 1 çay kaşık Tuz

Yapılış

- Başlangıç olarak un, su ve mayayla hamur yoğurup 20 dakika dinlendirin.
- K1yma rendelenmiş soğan, domates, salça ve tuzu karıştırarak harc hazırlayın.
- Tenceresinde sıvı yağ malzemelerin hizasını kadar ekleyin.
- Hamurdan küçük bezeler açılış harc üstlerine yayın ve kenarları hafif yükseltin.
- 5 dakika dinlensin, sıcak malzemenin içine dengeli dağılsın.
- Servisinde üstüne taze ot veya kızgı yağ gezdirin.

PÜF NOKTASI

Harcı tade toplu olarak kenarlara yaklaştırmak böreğin her lokmada dengeli olmasını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Yanında ayran ile sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

