

Kaytaz Boregi

Malzemeler

500 gr kiyma (koyun)

3 soğan

Tuz

Karabiber

1 tatlı kaşığı salça

Hamuru için:

1 kg un

Su

1 tatlı kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı toz maya

1 tatlı kaşığı seker

Yapılışı

Derin bir kaba, un, maya, seker, tuz ve su alinip yumusak kivamda bir hamur elde edene kadar yogurulur. Uzeri kapatilip 15-20 dakika mayalanmasi icin bekletilir. Diger tarafta uzeri icin soğanlar soyulup kucuk kucuk dogranir. Kiyma, soğan, salça ve baharat tum malzeme ozlesene kadar yogurulur. Mayalanan hamur bezelere ayrilir. Bezeler oklava ya da merdane ile yuvarlak acilir. Dort kenari ortada birlestirilerek kare sekli verilir.

Hamurlar yaglanmis firin

tepsisine yerlestirilir. Uzerlerine kiymali harctan yayilip onceden isitilmis 200 derece firinda pisirilir.