

Kaytaz Boregi

Malzemeler

Hamur malzemesi:

1 su bardagi sut

1 su bardagi su

1 turk kahvesi fincani sivi yag

1 yemek kasigi kuru maya

2 yemek kasigi sirke

1 tatli kasigi toz seker

Tuz

Aldigi kadar un (bi dahakine olcucem soz :))

1 kase zeytinyagi (hamuru acmak icin)

Ic malzemesi:

200 gr kiyma

1 bas sogan

Maydanoz

1 kasik biber salcasi

2 kasik nar eksisi

2 kasik zeytinyagi

1 cay kasigi karabiber

1 tatli kasigi pul biber

Tuz

Yapilisi

Maya ilik su ile iletirilir. Sut, su ve sivi yag karistirilir. Maya, tuz, seker ve sivi malzemeler karistirilir. Un eklenerek yumusak kivamda bir hamur yogrulur. Uzeri kapatilir, ilik bir yerde mayalanmaya birakilir. Hamur mayalanirken diger yandan ici hazirlayalim. Sogan ve maydanoz kucuk sekilde dogranir. Butun malzemeler derin bir kasede karistirilir. Bir kenara alinir.

Hamur kabarip, iki katina cikinca tekrar hafif bir yogrulur. Hamurdan cevizden biraz buyuk parcalar koparilir. Zeytin yagina batirilir, elle hafif bastirilarak resimdeki gibi acilir. Minik gozleme seklinde katlanir, tepsiye dizilir. Butun borekler hazirlaninca elle bastirilarak hafif yassiltirilir. Uzerlerine birer kasik kiymali karisimdan koyulur, duzeltilir.

Dilerseniz tepsi mayasi yapabilirsiniz (boreklerin hepsine sekil verene kadar zaten hamurlar iyice kabariyor, ben gerek gormedim) Onceden isitilmis firinda 180-190 derecede uzeri kizarana kadar pisirilir. ellerimize saglik:)