



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)  
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыз

## Пирожки «Кайтаз» Kaytaз Böređi



1 пачка быстрорастворимых дрожжей  
0,5 стакана теплой воды  
1 ч.л. сахара  
1 стакан айрана  
5-6 ст.л. растит. масла  
1 ч.л. соли  
Мука, сколько потребуется для замеса теста  
Промаслить:  
Пол пачки маргарина  
Для начинки:  
250 гр. средней жирности баранего фарша  
1 средняя луковица  
1 ст.л. томатной пасты  
1 ч.л. соли  
0,5 стакана воды

- # Растворить в теплой воде сахар и дрожжи. Добавить айран, растит. масло, соль и добавляя муку, замесить не пристающее к рукам тесто.
- # Тесто накрыть и поставить в теплое место на 1 час.
- # Лук мелко порезать и перетереть с солью.
- # Добавить фарш, томатную пасту и воду, перемешать.
- # Тесто разделить на 15 равных частей. Каждую часть посыпать мукой и раскатать лепешки размером с десертную тарелку.
- # Лепешки смазать растопленным маргарином. Сложить сверху к середине, затем снизу, снова смазать маргарином. Затем сложить правую сторону, смазать маргарином и левую сторону. Получится квадрат.
- # Сложить такие квадратики из остальных лепешек, оставить на 10 минут чтобы застыл маргарин.
- # Затем скалкой немного увеличить квадратики в размере и положить на смазанный маслом противень.
- # Смазать поверхность оставшимся маргарином и положить по всей поверхности начинку, слегка прижимая.
- # Поставить в заранее разогретую до 200 градусов духовку, готовить до готовности.
- # Подавать теплыми или горячими.

Блюдо распространено в южных провинциях г. Хатай.