YAĞLAMA (KAYSERİ)

Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi

Sosu için:
300 gram kıyma
4-5 kaşık zeytinyağı
5 adet sivri biber
3 adet orta boy soğan
2 bardak rendelenmiş domates
2 bardak sıcak su
Tuz
Karabiber
Kırmızıbiber
Pul biber
Hamuru için:
4 su bardağı un
10 gram yaş maya
1,5 bardak su

Soğanlar ince bir şekilde doğranır yağ ve biberle birlikte tencerede kavrulur. Tencerenin içine kıyma eklenir ve birkaç kez çevrilir. İçine rendelenmiş domatesler, sıcak su katılarak yarım saat kaynatılır. Tuz, karabiber, pul biber eklendikten sonra sos hazır hale gelir.
Hamurun yapılışı: Üç bardak un hamur kabına eklenir, unun ortası açılarak içine yaş maya koyulur. Suyun bir kısmı mayanın üzerine dökülür ve unla kapatılır. Un kabarıp yer yer çatladıktan sonra beyaz un elenir, aldığı kadar ılık su eklenir. Ele yapışmayan bir hamur elde edilir. Mayalanması için üzeri örtülerek ılık bir yerde bekletilir. Hamur kabardıktan sonra bir yumurtadan biraz büyük yirmi bezeye ayrılır. Her bir beze yirmi santim çapında açılır. Açılan bezeler sac üzerinde pişirilir. Tüm yufkalar pişirme işlemi bittikten sonra geniş bir tabağa konulur. Üzerine de sos, sonra yufka ve tekrar sos olacak şekilde yağlama hazırlanır. Sonra dört parçaya bölerek sarımsaklı yoğurtla ikram edilir.

Not: Kayseri'de mevcut bir bağ kültürü vardır. Kayseri'de havanın güzel olduğu günlerde bağa gidilir. Yağlama yemeği bağ kültürüyle özdeşleşmiş yöresel bir yemektir. Bağda sac üzerinde pişirilen yağlama kentleşme süreciyle birlikte mutfakta, sac yerine ocak ve tavada pişirilmeye başlamıştır.
Yağlama, adı itibariyle de yağlı, sarımsaklı, yoğurtlu sunulan sıcak bir yemek olmasından dolayı kız isteme, söz, nişan, düğün, doğum gibi özel günlerde tercih edilen bir yemek değildir. Yağlamanın yeri daha çok misafir sofraları, günlük sofralardır. Yapımında kullanılan malzemeler her mevsim bulunabildiğinden mevsimlik bir yemek değildir.
Kayseri'de bu yemeğin yapılışını bilmeyen kadın sayısı çok azdır. Yemeğin yayılışında ise yine kadının rolü oldukça büyüktür. Yemeğin yapımı anneden kıza geçerek devam etmiştir.



Fotoğraf "baron" tarafından gönderildi. 20.08.2019

© lezzetler.com tarif no:105718 • adı:Yağlama (Kayseri) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:26