



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAĞLAMA

Hamuru için:

- 4 su bardağı ılık su,
 - 1 su bardağı ılık süt,
 - 1 çay bardağı (100 ml) Bizim Yağ Ayçiçek
 - 1 paket yaş maya
 - 1 tatlı kaşığı tuz
 - 4 su bardağı un
- Kıymalı harcı için:
- Yarım kg kıyma,
 - 1 su bardağı Bizim Ayçiçek
 - 2 yemek kaşığı (70 gr) Bizim Yağ
 - 5 adet soğan
 - 2 adet yeşil biber
 - 2 adet kırmızı biber
 - 5 adet domates
 - 1 yemek kaşığı domates salçası
 - 1 yemek kaşığı biber salçası
 - 1 su bardağı sıcak su
 - 1 tatlı kaşığı tuz
 - 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber

Hamuru için; bir kaba yaş mayayı, ılık sütü, ılık suyu koyalım ve mayayı eritip, kabarmasını bekliyoruz. İçine Bizim Yağ Ayçiçek ve tuzu koyup karıştırıyoruz. Unu azar azar ilave ederek ele yapışmayan bir hamur yoğuruyoruz.

Hamuru 30 dakika dinlendiriyoruz.

Hamurdan limon büyüklüğünde parçalar koparıyoruz. Oklava ile servis tabağı ebatlarında açıyoruz.

Açtığımız hamurları teflon tavada arkalı önlü kızartıyoruz.

Kıymalı harcı için; soğanları, biberleri robottan geçiriyoruz. Domatesleri küp şeklinde doğruyoruz. Kıymayı suyunu salıp çekene kadar kavuruyoruz. İçine Bizim Yağ Ayçiçek Yağı ve Bizim Yağ, soğanları, biberleri, domatesleri ilave edip iyice karıştırıyoruz.

Sonra salçaları, kırmızı pul biberi, tuzu, sıcak suyu ekleyip orta ateşte pişiriyoruz.

Kızarttığımız hamurların üzerine hazırladığımız kıymalı harçtan sürüyoruz ve üst üste diziyoruz. En üst bölüme sarımsaklı yoğurt döküyoruz ve üzerini kıymalı harç ile süsleyip servis yapıyoruz.

Not: Yağlama hamurunda ılık su ve ılık süt kullanın ki hamurun rahat toparlanmasını sağlayın.