



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYSERİ YAĞLAMASI

Feyza Ünlü

İç harcı için:

300 gr kıyma

2 adet soğan

2 adet yeşil biber

3 adet domates

1 çay bardağı su

Pul biber

Karabiber

Kırmızı toz biber

3 yemek kaşığı sıvı yağ

Hamuru için:

2 çay bardağı süt

2 çay bardağı su

Tuz

½ paket kuru maya

Aldığı kadar un

Sos için:

1 kase yoğurt

2 -3 diş sarımsak

Hamur malzemelerini yoğurma kabına sırasıyla alıp ununu azar azar ekleyin. Ele yapışmayan yumuşak bir hamur yapın ve dinlenmeye bırakın. Hamur dinlenirken içini yapın kıymayı tencerede yağ ile kısık ateşte rengi dönene kadar kavurun. Sonra küçük küçük doğranmış soğan ve bireri ekleyip kavurmaya devam edin. Ardından küçük küçük doğranmış domatesleri ekleyin. 5 dakika pişirdikten sonra 1 çay bardağı su ekleyin ve kaynamaya bırakın. Yeterince piştikten sonra tuzunu ve baharatlarını atıp ocağın altını kapatın. Dinlenen hamuru mandalina büyüklüğünde bezelere ayırın. Her bir bezeyi servis tabağı büyüklüğünde açın ve teflon tavada (yağsız şekilde) arkalı önlü kızartın. Pişen lavaş ekmeklerinin üzerini örtün ki kurumasınlar. Servis ederken her lavaşın üzerine kıymalı harçtan 2-3 yemek kaşığı sürüp üst üste dizin. Dilerseniz üzerine sarımsaklı yoğurt dökebilirsiniz dilimleyerek servis edin.

