



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI YAĞLAMA (KAYSERİ)

İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Hamur İçin:

1 kilo un

20 gr. Maya

Alabildiği kadar ılık su

Tuz

Sosu için:

Yarım kilo kıyma

Yarım çağ bardağı zeytinyağı

1 baş soğan

1 adet domates

1 adet yeşil biber

2 diş sarımsak

Karabiber

Kimyon

Yarım kaşık salça

Hamuru için, un hamur teknesine konur. Maya ılık suda eritilir. Malzemelerin hepsi karıştırılarak yumuşak bir hamur elde edilir. Hamur yarım saat bekletilir. Hamurda ceviz büyüklüğünde parça alınıp, oklava yardımıyla 2 mm kalınlığında yuvarlak olacak şekilde açılır. İstenirse saç veya tavada pişirilir.

Sosu için, sıvı yağ tencereye konur. Küçük doğranmış soğanlar, yağda pembeleşinceye kadar kavrulur. Salçası, kıyması eklenir. Kıyma biraz kavrulur. Diğer malzemelerde karıştırıldıktan sonra, yarım su bardağı su eklenip, 5 dk. Kısık ateşte pişirilir. Öncede pişirilen ılık hamurların üzerine sürülür. Sürülen bütün hamurlar, üst üste konur. Bu iş bittikten sonra, Hamurlar 4 eşit parçaya kesilerek yoğurtla servis yapılır.

