



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAZLAMADAN KAYSERİ YAĞLAMASI

2 adet hazır bazlama
200 gr kıyma
1 adet soğan
1 kaşık domates
1 kaşık salça
1 çay kaşığı tuz karabiber pulbiber
1 kase yoğurt
2 diş sarımsak

Soğanı ince doğrayın, kıymayla beraber kavurun, rende domates ve salçayı ekleyin. Üzerine 1 bardak kadar su ekleyin ve 10-15 dk daha pişirin. Klasik yağlamada olduğu gibi bunun da kıymasının sulu olması gerekiyor. Bazlamaları ortadan ikiye kesin ve bir servis tabağına bir parçasını yerleştirin, üzerine kavurduğunuz kıymadan dökün, bütün katları bu şekilde hazırlayın. En üste sarımsaklı yoğurt koyun ve kalan kıymadan 1-2 kaşık dökün, maydanozla süsleyin.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 26.03.2024