



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ YAĞLAMA (KAYSERİ)

Kayseri Büyükşehir Belediyesi

500 gr un
15 gr yaş maya
500 ml su
1 tatlı kaşığı tuz
3 diş sarımsak
2 su bardağı yoğurt
3 adet domates
3 adet yeşil biber
100 gr tereyağı
1 yemek kaşığı salça
400 ml su
1 tatlı kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

Un ve tuzu karıştırın, ortasına bir çukur açıp mayayı koyun ve suyu yavaş yavaş ekleyerek yumuşak bir hamur hazırlayın.

Ufak doğranmış domates ve yeşil biberi tereyağında kavurun.

Salça, tuz ve karabiberi ilave ederek 8-10 dakika kısık ateşte daha kavurmaya devam edin.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde bezeler hazırlayıp 20-25 cm çapında açarak sac üzerinde iki tarafını pişirin.

Pişen hamurun üzerinde domatesli içi yayarak üst üste dizin.

Sarımsaklı yoğurt ve arzu ederseniz ince kıyılmış maydanoz serpererek servis edin.

