



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

KAYSERİ YAĞLAMASI

Dürdane Kara

4 su bardağı un

Tuz

½ paket yaş maya

Su

Harcı için:

300 gram kıyma

½ çay bardağı sıvı yağ

1 yemek kaşığı tereyağı (isteğe bağlı)

2 adet orta boy soğan

3 adet domates

Tuz

Karabiber

1 yemek kaşığı salça

½ çay bardağı su

Sosu için:

Sarımsaklı yoğurt

Hamur ılık su ile yoğrulur. Mayalanmaya bırakılır. (20 dakika kadar) Küçük bezelere ayrılır ve ince bir şekilde açılır. Açılan bazlamalar teflon tavada yada sacda pişirilir. Harcın hazırlanışı için; kıyma kavrulur. Soğanlar küçük küçük doğranır ilave edilir. Sıvı yağ eklenir. Domatesler küp küp doğranır salça eklenerek bir müddet pişmeye bırakılır. Tuz karabiber eklenir. Yarım çay bardağı su elenir ve bir müddet daha pişirilmeye bırakılır (1-2 dakika) Pişen bazlamalar arasına hazırlanan harç bazlamaların arasına kat kat konularak bir bıçak yardımı ile kesilir ve hazırlanan sarımsaklı yoğurt ile servis edilir.

