KAYSERİ YAĞLAMASI

http://www.hurriyet.com.tr

400 gram kıyma
1 adet soğan
2 adet yeşil biber
1 adet iri domates
1 çorba kaşığı domates salçası
Yarım demet maydanoz
3 yemek kaşığı sıvı yağ
Karabiber
Tuz
1 çay kaşığı kimyon
Kırmızı toz biber
Üzeri için:
1 su bardağı yoğurt
2 diş sarımsak
Tuz
Hamuru için:
3 su bardağı un
1 çay kaşığı yaş maya
Tuz
1 su bardağı ılık su

Yoğurma kabına unu alın, ortasını açın, tuz ve maya ekleyin. Ilık suyu yavaş yavaş ilave edin ve hamuru yoğurun. Hamur kulak memesi kıvamına gelinceye kadar yoğurma işlemine devam edin. Nemli bir bez altında 30 dakika mayalanmaya bırakın.
İç harcı için soğan ve biberi ince ince kıyın. Yağ ilave ederek soteleyin, kıymayı koyun ve suyunu çekene kadar pişirin. Domatesi rendeleyin, eriyene kadar pişirin. İnce ince kıydığınız maydanozu, salçayı ve baharatları da ilave edin, hepsini 2 dakika daha pişirin.
Mayalanan hamurdan ceviz büyüklüğünde bezeler yapın ve tatlı tabağı büyüklüğünde açın. İşlemi tüm hamur bitene kadar devam ettirin, sonra iyi ısınmış tavada pişirin.
Pişen hamuru kendi büyüklüğünde bir tabağa yerleştirin. Üzerine hazırlanan harçtan tüm yüzeyini kaplayacak şekilde sürün. 5'er kat dizdikten sonra tüm malzeme bitene kadar işlemi devam ettirin.
Dizme işlemi bittikten sonra üzerine sarımsaklı yoğurt ve kırmızı biberli yağ gezdirin.

© lezzetler.com tarif no:141573 • adı:Kayseri Yağlaması • gönderen:nazgül • indirme tarihi:18.04.2024 - 18:38