



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAĞLAMA (KAYSERİ)

Milli Eğitim Bakanlığı

Hamuru için:

- 4 su bardağı un
- 1 küçük paket yaş maya
- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı su
- 1 çay kaşığı tuz

İçi için:

- 250 gram kıyma
- 1 adet büyük domates
- 1 adet soğan
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 1 çay kaşığı toz biber
- 1 avuç maydanoz
- 1 çay bardağı zeytinyağı

Tuz

Üzeri için:

- 100 gram yoğurt
- 100 gram süzme yoğurt
- 2 diş sarımsak
- Tuz

Un, su, tuz, maya, kullanılan suyun yarısı kadar süt eklenerek ekmek hamuru kıvamında hamur hazırlanır (Su ve süt mutlaka ılık olmalıdır.).

5 adet beze, iki kişilik yağlama için yeterli gelir, hamurlar ortalama servis tabağı büyüklüğünde açılır.

İçi için soğanlar ince ince doğranır bir tavada zeytinyağı ile pembeleşinceye kadar kavrulur.

Soğanlar pembeleşince kıyma eklenir ve arada bir karıştırılır.

Domatesin kabuğu soyulur ince ince doğranır veya rendelenir.

Kıyma pişmeye yakın önce salçalar ve toz biber eklenip karıştırılır ve ardından domatesler ilave edilir.

1 su bardağı kadar kaynar su ekleyip kapağı kapatılır.

İç harca 7-8 dk. sonra doğranan maydanozlar eklenir.

Dövülmüş sarımsak, tuz ve yoğurtlar çirpılır. Bu sosun sulu olmasına dikkat edilmelidir.



© lezzetler.com tarif no:145818 • adı:Yağlama (Kayseri) • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:03.04.2025 - 05:16