



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYSERİ YAĞLAMASI

Hamuru:

4 bardak un

10 gr. kuru maya

1 tatlı kaşığı tuz

1 çay kaşığı toz şeker

2 bardak ılık su

Harcı:

350 gr. az yağlı dana kıyma

2 tane büyük boy soğan

3 tane domates

4 tane yeşil biber

1 yemek kaşığı biber salçası

Yarım yemek kaşığı domates salçası

Sıvı yağ

Tuz

Karabiber

Pul biber

Su

Öncelikle unumuzu karıştırma kabına alıyoruz. Ortasına havuz açıyoruz. Unun üzerine tuzu serpeiyoruz. İçine mayayı ve şekerini koyuyoruz. Biraz ılık su ekleyerek mayanın erimesini sağlıyoruz. Daha sonra kenarlardan unu ala ala yoğurmaya başlıyoruz. Bu arada ılık suyu iki bardağa tamamlıyoruz. Ne kadar çok yoğurursak o kadar lezzetli olacaktır. Yoğurma işlemi bitince üzerine nemli bir bez kapatıyoruz ve bir saat kadar mayalanmasını bekliyoruz.

Bu arada harcı için, soğanları çok küçük küçük doğruyoruz.

Domateslerin kabuklarını soyuyoruz ve küçük küpler halinde doğruyoruz veya rendeliyoruz.

Biberlerin tohumlarını alıp, ince ince doğruyoruz.

Tavaya kıymamızı koyuyoruz ve suyunu salıp, çekene kadar kavuruyoruz.

Suyunu çektikten sonra soğanları ekleyip, kavurmaya devam ediyoruz. Biberleri ekliyoruz.

Birkaç dakika sonra salça ilave ediyoruz ve kokusu çıkana kadar kavuruyoruz.

Daha sonra domatesleri ilave ediyoruz.

Tuzunu ve baharatını kattıktan sonra kavurmaya devam ediyoruz.

Daha sonra bir bardak sıcak su ekliyoruz ve kısık ateşte birkaç dakika pişirip, altını kapatıyoruz.

Kapağını kapatıp, harcın koyulaşmasını bekliyoruz.

Bu arada hamurumuzu 20 bezeye bölüyoruz. Bezelerimizi tezgaha un serperek pasta tabağından biraz daha büyük açıyoruz.

Teflon tavamızı ısıtıyoruz. Hamurlarımızı çok sertleştirmeden önlü arkalı pişiriyoruz.

Pişen yufkalarımızı sofraya bezine sarıyoruz ve kapaklı bir kaba alıyoruz. Bu sayede yumuşak kalacaktır.

Büyük bir servis tabağına en alta bir yufka koyuyoruz ve üzerine harçtan yayıyoruz. Bu şekilde beş sıra yapıyoruz. En üste tekrardan harcımızdan koyuyoruz. Yani 4 tane beşli yağlamamız olacak, harcı azar azar koyun ki yetsin.



© lezzetler.com tarif no:147297 • adı:Kayseri Yağlaması • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:24.04.2024 - 10:32