



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYSERİ YAĞLAMASI

Hamuru için:

4 su bardağı un

1 tatlı kaşığı tuz

Su

İçi için:

2 adet kuru soğan

250 gr. kıyma

3 çorba kaşığı sıvıyağ

15-20 dal maydanoz

Karabiber

Tuz

Hamur için un, tuz ve alabildiği kadar su katılarak orta sertlikte bir hamur yoğrulur.

Hamur biraz dinlendirildikten sonra ceviz kadar parçalar yuvarlanır, oklava ile servis tabağı büyüklüğünde açılır.

Isıya dayanıklı bir tava ısıtılarak açtığımız hamurlar iki taraflı olarak pişirilir.

İçi için, soğan ince ince kıyılır, bir tencereye yağ konur, soğanlar kavrulur, biraz yumuşadıktan sonra kıyma atılır, beraberce kavrulur.

Maydanozlar ince ince kıyılır, pişen kıymanın üzerine eklenir, tuz ve karabiber serpilir, biraz çivirdikten sonra ateşten alınır.

Pişen saç ekmeklerinin biri alınır, üzerine ince bir sıra iç serilir, onun da üzerine tekrar bir yufka ekmeği ve onun da üzerine tekrar bir sıra iç yayılır.

Bu şekilde bütün yufka ve içler bitirilir. Sıcak olarak sofraya götürülür.

