



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI YAĞLAMA (KAYSERİ)

Kayseri Büyükşehir Belediyesi

- 495 gr un
- 15 gr yaş maya
- 500 ml su
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 500 gr kıyma
- 2 orta boy domates
- 8 adet yeşil biber
- 3 adet soğan
- 3 diş sarımsak
- 2 su bardağı yoğurt
- 1.5 yemek kaşığı biber salçası
- 1.5 yemek kaşığı domates salçası
- 1/2 çay bardağı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz

Un ve tuzu karıştırın, ortasına bir çukur açıp mayayı koyun ve suyu yavaş yavaş ekleyerek yumuşak bir hamur hazırlayın.

İnce kıyılmış soğanı yağda birkaç dakika kavurup kıymayı ilave edin. Kısık ateşte kıymayı 5-6 dakika kavurun. Salça, tuz ve karabiberi ilave ederek 3 dakika daha kavurun.

Ufak doğranmış domates, biber ve 1 çay bardağı su ilave edip 8-10 dakika pişirin.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde bezeler hazırlayıp 20-25 cm çapında açarak sac üzerinde iki tarafını pişirin.

Pişen hamurun üzerinde kıymalı içi yayarak üst üste dizin.

Sarımsaklı yoğurt ve arzu ederseniz ince kıyılmış maydanoz serpererek servis edin.

