



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAĞLAMA (KAYSERİ)

Hamur için:

4 su bardağı un

Tuz

Yarım paket yaş maya

Su

Harcı için:

300 gram kıyma

Yarım çay bardağı sıvı yağ

1 yemek kaşığı tereyağı (isteğe bağlı)

2 adet soğan

3 adet domates

Tuz

Karabiber

1 yemek kaşığı salça

Yarım çay bardağı su

Sosu için:

Sarımsaklı yoğurt

Un, tuz ve mayayı bir kaseye koyup yavaşça su ekleyerek yoğurun.

20 dakika mayalanmaya bırakın.

Mayalanan hamuru küçük bezelere ayırın ve ince bir şekilde açın.

Açtığınız hamurları tavada ya da sacda pişirin.

Pişirme işlemi bittikten sonra kıymayı kavurun.

Soğanları küçük küçük doğrayıp ilave edin.

Sıvı yağ ekleyin.

Domatesleri küp küp doğrayıp salça ekleyerek bir müddet pişmeye bırakın.

Tuz, karabiber ve yarım çay bardağı su ekleyip biraz daha pişirin.

Pişen yufkaların arasına iç harcı ekledikten sonra kat kat koyun ve bir bıçak yardımı ile kesin.

Daha sonra sarımsaklı yoğurt ile servis edin.



Fotoğraf "Doctor" tarafından gönderildi. 27.04.2021

