



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KAYSERİ YAĞLAMASI

<https://acunn.com>

Hamuru için:

- 4 su bardağı un
- 1 su bardağı ılık su
- 1 su bardağı ılık süt
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı instant maya
- 1 tatlı kaşığı toz şeker

İçi için:

- 350 gram kıyma
- 3 adet rendelenmiş domates
- 1,5 yemek kaşığı domates salçası
- 1 adet soğan
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz
- 1/2 su bardağı su

İlk önce hamurumuzu hazırlıyoruz. Derin bir kabin içerisine ılık sütü ve suyu katıp mayayı çatalla ezıyoruz. İçine sıvı yağ, şeker ve tuzu da katıp karıştırıyoruz. Yavaş yavaş unu katıp kulak memesinden biraz daha yumuşak bir hamur yoğuruyoruz. Ve mayalanması için yaklaşık 1 saat dinlendiriyoruz.

Hamur dinlenirken kıymalı harcımızı hazırlıyoruz. Kıymayı suyunu salıp çekene kadar pişiriyoruz. Kıyma piştikten sonra içine tereyağı ve sıvı yağını katıyoruz ve küçük küçük doğradığımız soğan, sarımsak, biberleri ve domatesi katıp pişiriyoruz. Sonra içine domates ve biber salçasını katıyoruz. 1 çay bardağı suyu ve baharatları da katıp pişirmeye devam ediyoruz. Harcımız sulu bir harç olmalı.

Mayalanan hamuru lavaş şeklinde açacağız ve tavada pişiriyoruz. Tavaya kesinlikle yağ koymuyoruz. Tavayı ocağa koyup ısıtıyoruz ve hamuru tavaya sığacak büyüklükte açıyoruz ve tavada pişiriyoruz. Hamurun hepsini bu şekilde pişiriyoruz ve pişenleri soğutuyoruz. Harcımız ılık yufkalar soğuk olmalı yoksa yufkalar hamur olur. Soğuttuğumuz yufkayı servis edeceğimiz tabağa koyup üzerine harçtan her yerine gelecek şekilde sürüyoruz. Sonra yine yufka ve harç, yufkalar bitene kadar kat kat bu işlemi yapıyoruz. Bittikten sonra 4 e bölüp sarımsaklı yoğurtla servis edebilirsiniz.



---

© lezzetler.com tarif no:153176 • adı:Kayseri Yağlaması • gönderen:tijen kurtoğlu • indirme tarihi:20.09.2024 - 20:31