



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYSERİ YAĞLAMASI

Hamuru için:

500 gr. un

1 su bardağı su

½ su bardağı süt

10 gr. yaş maya

1 yemek kaşığı şeker

2 yemek kaşığı sıvıyağ

Tuz

Kıymalı harç için:

2 yemek kaşığı tereyağı

350 gr. kıyma

2 tane kuru soğan

2 tane yeşil sivri biber

6-7 adet domates

1 yemek kaşığı domates salçası

1 yemek kaşığı biber salçası

1,5 su bardağı su

Pul biber

Tuz

Karabiber

Su, süt, şeker, maya ve sıvıyağı bir kaba alıp maya eriyinceye kadar karıştırın. Unu yavaş yavaş katarak yumuşak bir hamur elde edin. Tuzu ekleyip yoğurun.

Yoğurduğumuz hamuru mayalanması için yaklaşık bir saat kadar dinlendirin.

İç harç için, tüm malzemeleri yemeklik doğrayın. Tavayı ateşe alıp ısıtın ve tereyağını ekleyin. Tereyağı eriyince soğanı tavaya alın ve iyice pişirin. Ardından kıymayı ekleyin kavurun, sırasıyla biberi ekleyin.

Domatesler ve salçaları ekleyip, salçaların kokusu çıkana kadar kavurun.

Son olarak baharatlar ve suyunu ekleyin. Tüm sebzeler yumuşayıp su yarı yarıya çekinceye kadar pişirin.

Harcınızın biraz ıslak kalmasına özen gösterin.

Mayalanan hamurdan 12 beze çıkartın. Bezelerin her birini un serpilmiş tezgâhta pasta tabağı büyüklüğünde açın. Yağsız tavada her bir hamuru önlü arkalı pişirin.

Hamurun birisini servis tabağınıza alın. Üzerine kıymalı harçtan sürün. diğer hamuru üzerine yerleştirin bu şekilde bir kat hamur bir kat kıyma olacak şekilde kat kat yerleştirin.

4 dilim olacak şekilde keserek servis edin. Dilerseniz yanında yoğurt ile de servis edebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:153177 • adı:Kayseri Yağlaması • gönderen:tijen kurtoğlu • indirme tarihi:23.04.2024 - 21:05