



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAĞLAMA (KAYSERİ)

Hamuru için:

4 su bardağı un

1 su bardağı ılık süt

Yarım su bardağı ılık su

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 domates

1,5 yemek kaşığı domates salçası

1 adet kuru soğan

2 adet sivri biber

1 yemek kaşığı zeytinyağı

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı tuz

Yarım su bardağı su

Servis için:

1 kase yoğurt

3-4 diş sarımsak

Maydanoz

Unu yoğurma kabına alıp ortasını açın.

Mayayı ılık suda açıp süt, tuz, şeker ve yağla birlikte una ilave edin.

Yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurduğunuz hamuru nemli bir örtünün altında mayalanmaya bırakın.

Bu esnada iç harcı için soğanı ve sivri biberi yemeklik doğrayın, domatesleri rendeleyin.

Kıymayı bir tavaya alıp kavurmaya başlayın.

Üzerine soğanı ve biberi ekleyip kavurmaya devam edin.

Ardından domatesi ve salçayı da ilave edin birkaç kez karıştırın.

Tuz, karabiber ve ılık suyu da ekleyip sos kıvamına gelene kadar pişirin.

Mayalanan hamuru minik bezelere ayırıp 10 dakika kadar daha mayalandırın.

Ardından unladığınız tezgahın üzerinde açtığınız hamurları geniş bir tavada arkalı önlü çevirin.

Pişen hamurları aralarına kıymalı harç yayarak üst üste dizin.

En üste de kıymalı harç koyun ve sarımsaklı yoğurt gezdirin.

Son olarak ince kıyılmış maydanoz serpip dilimlediğiniz yağlamayı pasta gibi dilim dilim servis edin.



© lezzetler.com tarif no:153735 • adi:Yağlama (Kayseri) • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:03.04.2025 - 12:20