KAYSERİ YAĞLAMASI

https://www.aksam.com.tr

Hamuru İçin:
3 su bardağı un
Yarım su bardağı süt
1 yemek kaşığı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı kuru maya
1 tatlı kaşığı toz şeker
Tuz
Su
İçi için:
350 gram dana kıyma
1 tatlı kaşığı domates salçası
1 adet kuru soğan
1 çay kaşığı kırmızı toz biber
Tuz
Karabiber
Üzeri için:
3 yemek kaşığı süzme yoğurt
1 diş sarımsak
2 yemek kaşığı zeytinyağı

Kabımıza süt, kuru maya, toz şekeri ilave edip suyla açıyoruz. Daha sonra un ve tuzu ekleyip yoğuruyoruz. Yoğurduktan sonra üzerini streçleyip 10 dakika mayalanması için bekletiyoruz. Hamurumuzu 8 parçaya bölüp hepsini ince bir şekilde açtıktan sonra tavada alt üst kızartıyoruz.
Kıymayı zeytinyağında kavuruyoruz. Yemeklik doğradığımız soğanı ekleyip kıymayla kavurmaya devam ediyoruz. Kırmızı toz biber, salça ve tuz ilave edip bir su bardağı su ekleyip pişiriyoruz.
Yoğurda ezdiğimiz sarımsağı, tuz ve biraz su ekleyip karıştırıyoruz.
Yağlama hamurlarını tabağa alıyoruz ve hamurların arasına iç harcımızı kat kat diziyoruz. Dilimlediğimiz yağlamanın üzerine sarımsaklı yoğurdu ilave ediyoruz.

© lezzetler.com tarif no:157767 • adı:Kayseri Yağlaması • gönderen:OlurMuOlur • indirme tarihi:13.05.2024 - 03:29