



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAĞLAMA (KAYSERİ)

<https://www.sabah.com.tr>

Hamur için:

1 kg un

1 tatlı kaşığı kuru maya

Yarım çay bardağı sıvı yağ

Aldığı kadar ılık su

1 çorba kaşığı tuz

Harcı için:

1 kg orta yağlı kıyma

Yarım çay bardağı sıvı yağ

2 adet soğan

5 adet sivri biber

4 adet çarliston biber

2 adet kırmızı biber

3 adet domates

2 çorba kaşığı salça

1,5 su bardağı su

Tuz

Karabiber

Pul biber

Hamur için un, maya, sıvı yağ ve tuzu yoğurma kabına alın. Kulak memesi kıvamında bir hamur elde edene kadar ılık su ekleyin ve yoğurun. Üzerini nemli bir bezle örtün ve 15-20 dakika dinlendirin. Hamurdan ceviz büyüklüğünde bezeler koparın ve bir oklava yardımıyla servis tabağı büyüklüğünde açın. Yapışmaz yüzeyli bir tavada önlü arkalı kızartın. Hamur bitene kadar bu işleme devam edin. Harcı için kıyılmış soğanı sıvı yağ ile birlikte bir tencereye alın ve kavurun. Kıyılmış biberleri ilave edin ve 1-2 dakika daha çevirin. Kıyma ve kabukları soyulup, küp doğranmış domatesi katıp kavurmaya devam edin. Salça ve suyu ekledikten sonra tüm malzeme özleşene kadar kaynatın. Tuz ve baharatları katıp, tencereyi ocaktan alın. Pişirdiğiniz hamurun üzerine hazırladığınız kıymalı iç harçtan sürün ve hamur ile iç harç bitene kadar işleme devam edin. Yağlamaları üst üste koyun ve keserek servis yapın.



