YAĞLAMA NASIL

Hamuru İçin:
Yarım paket yaş maya
1,5 su bardağı ılık su
1 su bardağı ılık süt
Aldığı kadar un
İç Harcı İçin:
800 gr dana kıyma
3 adet kuru soğan
4 adet sivri biber
1 adet kırmızı biber
1,5 yemek kaşığı biber salçası
1,5 yemek kaşığı domates salçası
1 su bardağı domates sosu
1 su bardağı su
Bir tutam maydanoz
3 yemek kaşığı sıvı yağ
Karabiber
Pulbiber
Kırmızı toz biber
Üzeri İçin;
Sarımsaklı yoğurt
Tereyağı
Pul biber

Hamuru için, ılık su ile yarım paket yaş mayayı ezin. Alabildiği kadar un ekleyin. İyice yoğurun. Hamuru dinlendirin. Dinlenen hamurları tabak büyüklüğünde açın. Açılan hamurları üzerinde un kalmasın diye silkeleyin. Soğanı doğrayın, sıvı yağda kavurun. Kıymayı ekleyin kavurmaya devam edin. Kırmızı ve yeşil biberleri, biber ve domates salçasını, domates sosunu , karabiber, pulbiber, toz biber , su ekleyip kavurmaya devam edin, en son maydanoz koyun.
Yufkaları sacda yada tavada pişirin.
Sunum tabağına yufkalar arasına iç harcı konularak üst üste sıralayın. Üzerine sarımsaklı yoğurt ve tereyağlı pulbiber gezdirin.

© lezzetler.com tarif no:158450 • adı:Yağlama Nasıl • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:10.05.2024 - 20:59