



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYSERİ YAĞLAMASI

250 gr kıyma
1 adet soğan
2 adet domates
2 adet sivri biber
2 yemek kaşığı margarin
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı salça
4 bardak un
1 paket kuru maya
1 çay kaşığı tuz
Yeteri kadar ılık su

Un, maya ve tuz birleştirin yeteri kadar su ilave edip yumuşak hamur hamur yoğurun, üzerini örtüp kabarmasını bekleyin. Hamurdan cevizden biraz büyük parçalar alıp yemek tabağı büyüklüğünde açın. İnceliği lahmacun gibi olmalı. Tavada açılan hamuru arkalı önlü yağ koymadan pişirin. Hamur bitene kadar aynı işlemi yapın. Soğan, biber ve domatesleri ince doğrayın. Tavada önce soğanları kavurun, kıymayı ilave edin onu da kavurduktan sonra biber, domates ve baharat, tuzunu ilave edin. Kıymalı harç sıcakken pişirdiğiniz hamurun üzerine kaşıkla sürün, diğer hamura da sürüp üst üste koyun, bu işlemi hamur bitene kadar koyun. Dörde kesip sarımsaklı yoğurtla servis yapın.

