



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[www.lezzetler.com](http://www.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

## KAYSERİ YAĞLAMASI

[www.sefabdullahusta.com](http://www.sefabdullahusta.com)

Hamuru için:

4 su bardağı un

1 paket yaş maya

Su

Tuz

Harç için:

250 gram kıyma

2 adet soğan

1 adet kırmızı biber

3-4 adet yeşil biber

2 adet domates

1 yemek kaşığı domates salçası

1 tatlı kaşığı biber salçası

Sıvı yağ

Tuz

Karabiber

Pul biber

Kekik

Üzeri için:

Sarımsaklı yoğurt

Unu derin bir kaba alıp ortasını havuz gibi açın. Unun ortasına mayayı ılık suda eritin. Maya iyice kabarıncaya tuz ve yeterince su ilave ederek yoğurun. Hamur kulak memesinden daha yumuşak olana kadar yoğurun. Hamuru 15-20 dakika dinlendirin ve bezelere ayırın. Her bir bezeyi tavanızın büyüklüğünde açın. Teflon tavada yağsız arkalı önlü pişirin. O sırada kıymalı harcı hazırlayın. Bunun için sıvı yağ tencereye alıp yemeklik doğranmış soğanları kavurun. Kavrulmuş soğanlara kıymayı ekleyin ve suyunu çekene kadar kavurun. Suyunu çektikten sonra domates ve biber salçalarını ekleyin bir süre daha kavurun. Doğranmış domatesleri, yeşil biberleri ve kırmızı biberleri ekleyip, kavurmaya devam edin. Su, tuz ve baharatları ekleyin ve pişmeye bırakın. Harç piştikten sonra pişen her hamurun üzerine kıymalı harçtan koyup lavaşın üzerine yayın. Tüm hamurlar bitene kadar bu işlemi tekrarlayın ve hamurları üst üste koyun. Üst üste koyduğunuz hamurları istenilen sayılarda porsiyonlara ayırın. Porsiyonların üzerine sarımsaklı yoğurt gezdirip servis yapın.



---

© lezzetler.com tarif no:166636 • adı:Kayseri Yağlaması • gönderen:Selver Somuncu • indirme tarihi:05.04.2025 - 18:35