



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

KAYSERİ YAĞLAMASI

1 su bardağı ılık su (200 ml)
1 su bardağı ılık süt (200 ml)
1 paket instant maya
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı şeker
2 yemek kaşığı sıvı yağ
5 su bardağı un
İç harcı için;
500 gr. kıyma
2 adet soğan
2 adet yeşil biber
2 adet kırmızı biber
2 adet domates
2 diş sarımsak
1 yemek kaşığı salça
1 yemek kaşığı tereyağı
1 çay bardağı zeytinyağı
1 çay bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı pul biber
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kimyon
Üzeri için:
Sarımsaklı yoğurt

Şebit olarak da bilinen Kayseri yağlamasının hamuru için öncelikle yoğurma kabına un, maya, tuz ve şekeri alarak karıştırılır.

Üzerine süt, su ve sıvı yağ ekleyerek yumuşak kıvamlı bir hamur elde edinceye kadar yoğuralım.

Kıvam alan hamurumuzun üzerini streçleyip temiz bir bezle örtterek 40 dakika kadar mayalanmaya bırakalım.

Kıymalı harç için yapışmayan tavaya kıymayı alalım ve kavuralım. Bu aşamada kıymayı ezerek karıştırılır.

Kıymanın rengi dönüp suyunu çektikten sonra üzerine zeytinyağı ve tereyağını ekleyerek tereyağı eriyinceye kadar kavuralım.

Doğranmış soğan, sarımsak, kırmızı ve yeşil biberi de malzemelerimizin üzerine ekleyelim, kavuralım.

Daha sonra salça, karabiber, kimyon, pul biber ve tuzu ekleyerek karıştırılır.

Kabuklarını soyarak doğradığımız domatesi de tavaya alalım, karıştırmaya devam edelim.

Son olarak sıcak suyu ilave edip, kıyma suyunu çekinceye kadar 8-10 dakika kısık ateşte pişirelim.

Mayalanan hamuru tezgaha alalım. Kenarlardan içe doğru toplayarak hamurun havasını alalım.

Toparladığımız hamuru 12 eşit parçaya bölelim ve her bir parçayı beze haline getirelim.

Bezelerimizin tamamını hazırladıktan sonra üzerlerinin beklerken kurumamaları için streç filmle örtelim.

Ardından un serptiğimiz tezgahta bezeleri sırasıyla yaklaşık bir servis tabağı boyutuna gelinceye kadar açalım.

Hamuru açtıktan sonra fazla ununun dökülmesi için hafifçe sallayalım.

Ardından ısıttığımız yapışmaz tavaya hamuru yerleştirelim, orta ateşte sık sık çevirerek pişirmeye başlayalım.

Hazırladığımız lavaş geniş bir tabağa alalım üzerine iç harcımızdan bir kaşık yardımıyla yerleştirerek her yerine gelecek şekilde yayalım.

Lavaşlarımızı bu şekilde aralarına kıymalı harç koyarak üst üste yerleştirelim. Kıymalı harcın tamamı bitinceye kadar bu şekilde lavaşlarımızı kat kat yerleştirmeye devam edelim.

Son olarak yağlılarımızın üzerine sarımsaklı veya sarımsaksız yoğurdu çırpılarak gezdirelim ve dilimleyerek servis edelim.



© lezzetler.com tarif no:170343 • adı:Kayseri Yağlaması • gönderen:gül • indirme tarihi:12.05.2024 - 01:09