



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYSERİ YAĞLAMASI

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

4 su bardağı un
1/2 (yarım) su bardağı ılık su
1 su bardağı ılık süt
1 yemek kaşığı sıvı yağ
1 yemek kaşığı tuz
1 yemek kaşığı instant maya
1 tatlı kaşığı toz şeker
İçi için:
350 gram kıyma
3 adet rendelenmiş domates
1,5 yemek kaşığı domates salçası
1 adet soğan
4- 5 adet sivri yeşil biber
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
1/2 (yarım) su bardağı su
Üzeri için:
Sarımsaklı yoğurt
Maydanoz

Hamuru için; bir kabın içine unu alın ve ortasına bir havuz açın. Ilık süt, maya, sıvı yağ, tuz ve şekeri ilave ederek karıştırın. Ilık suyu azar azar ilave ederek hamuru yoğurun. Temiz bir kabın içine hafifçe un serpin ve hazırladığınız hamuru içine aktarın. Üzerini streç film ile kapatarak oda sıcaklığında iki katına çıkana kadar yaklaşık 40 dakika kadar mayalandırmaya bırakın.

İç harç için; soğanları küp küp doğrayın. Bir tavanın içine kıymaları alın hafifçe soteleyin. Ardından içine soğanları ve yeşil biberi ilave edin, kavurun. Soğanlar ve biberler kavurulunca içine rendelenmiş domatesleri ilave edin. Salçasını da ilave edin ve pişmeye bırakın. Ardından azar azar su ilave edin, tuz ve karabiberini ekleyin. Bu şekilde 5-6 dakika daha pişirdikten sonra ocaktan alın.

Birleştirme aşaması için; mayalanan hamuru tezgahın üzerine alın. Bezeler haline getirin ve üzerini bir bezle kapatarak 10 dakika mayalanmaya bırakın. Oklava yardımıyla hafif unlayarak bezeleri tek tek açın. Yapışmaz bir tavayı ocağın üzerine alın ve iyice ısıtın. Isınan tavaya açtığınız hamurları tek tek aktarın ve arkalı önlü pişirin. Tüm hamura aynı işlemi uygulayın.

Tüm yufkaları pişirdikten sonra bir pişmiş yufka ardından hazırladığınız kıymalı iç, ardından tekrar yufka sıralamasıyla kat çıkın.

Tüm iç harç ve yufkalar bittiğinde üzerine yoğurt, ince kıyılmış maydanozla süsleyin ve dilimleyerek servis edin.



© lezzetler.com tarif no:172831 • adı:Kayseri Yağlaması • gönderen:Selver Somuncu • indirme tarihi:02.04.2025 - 13:44