



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYSERİ YAĞLAMASI (ŞEBİT)

Hamuru için:

4 su bardağı un

1 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

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

2 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

Maydanoz

Öncelikle hamuru için; geniş bir kabın içine unu alın ve ortasına süt, maya, sıvı yağ, tuz ve şekeri ilave ederek karıştırın. Ilık suyu azar azar ilave ederek hamuru yoğurun. Ayrı bir temiz bir kabın içine un serpin ve hazırladığınız hamuru içine aktarın. Üzerini streç film ile kapatarak oda sıcaklığında iki katına çıkana kadar yaklaşık mayalandırmaya bırakın.

İç harcı için: Soğanları küp küp doğrayın. Bir tavanın içine kıymaları alın hafifçe soteleyin. Ardından içine soğanları ilave edin. Kavurun. Soğanlar kavurulunca içine rendelenmiş domatesleri ilave edin. biberleri küp küp doğrayıp ekleyin. Salçasını da ilave edin ve pişmeye bırakın. Ardından azar azar su ilave edip, tuz ve baharatları ilave edin. Bir kaç dakika karıştırıp pişirin. Ocaktan alın.

Hamur ve iç harcı birleştirmek için: Mayalanan hamuru tezgahın üzerine alın. Bezeler haline getirin ve üzerini bir bezle kapatarak 10-15 dakika mayalanmaya bırakın. Oklava yardımıyla hafif unlayıp bezeleri servis tabağı boyutunda tek tek açın. Hamurun üzerindeki unları silkeleyin. 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 üzerini sarımsaklı yoğurt ve ince kıyılmış maydanozla süsleyin ve dilimleyerek servis edin.



© lezzetler.com tarif no:177449 • adı:Kayseri Yağlaması (Şebit) • gönderen:gül • indirme tarihi:21.05.2024 - 12:48