



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAĞLAMA (KAYSERİ)

Tuna Esen

500 gr kıyma
2 adet büyük soğan
2 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek biber salçası
2 yemek kaşığı sıvıyağ
2 kibrit kutusu büyüklüğünde tereyağı
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
1 su bardağı su
Hamuru için:
5 su bardağı un
1 paket kuru maya
2 çorba kaşığı yoğurt
2 yemek kaşığı sıvıyağ
1 paket kuru maya
1 tatlı kaşığı tuz
2,5 su bardağı su

Kuru maya, 1 su bardağı ılık suda kabartılır.
Diğer malzemeler de eklenerek yumuşak bir hamur hazırlanır.
Hamurun su ölçüsü kulak memesi yumuşaklığına gelene kadar arttırılabilir.
İyice yoğrulduktan sonra üstü örtülerek mayalanmaya bırakılır.
Oda sıcaklığında, boyutu 2 katına çıkana kadar yaklaşık 40 dakika mayalanmaya bırakılır.
Mayalanan hamur bezelere ayrılır, üzeri bezle kapatılarak 10 dakika daha mayalanır.
Bezeler, oklava yardımıyla tek tek tatlı tabağı büyüklüğünde açılır.
İyice ısıtılmış yapışmaz tavada tek tek ve önlü arkalı pişirilir.
İç harcı için soğanlar küp küp doğranır, bir tavada yağ ile kavrulur. Kıyma ilave edilerek kavrulmaya devam edilir. Salçası ilave edilip su, tuz ve karabiber de eklenerek yaklaşık 5 dakika piştikten sonra ocaktan alınır.
Malzemeleri birleştirmek için sıcak yufkalar, hazırlanan kıymalı içle kat kat yağlanarak üst üste dizilir.
Yanında sarımsaklı yoğurtla servis edilmesi önerilir.



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 01.10.2024



