



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYSERİ YAĞLAMASI

Hamur için:

4 su bardağı un

1 paket kuru maya (veya 20 gr yaş maya)

1 tatlı kaşığı tuz

1,5 su bardağı ılık su

İç Harcı için:

300 gr kıyma

2 adet kuru soğan (küçük doğranmış)

3-4 adet yeşil biber (ince doğranmış)

2 adet domates (küp doğranmış)

1 yemek kaşığı biber salçası

2 yemek kaşığı domates salçası

1 çay bardağı sıvı yağ

1 çay bardağı su

Tuz, karabiber, kırmızı biber, kimyon (isteğe göre baharatlar)

Üzeri için:

Yoğurt (isteğe göre sarımsaklı)

Taze maydanoz

Unu geniş bir kaba alın ve ortasını havuz şeklinde açın.

Mayayı, tuzu ve ılık suyu ekleyerek yumuşak bir hamur yoğurun.

Hamurun üzerini nemli bir bezle örtüp 1 saat kadar mayalanmaya bırakın.

Sıvı yağı tavada ısıtın, soğan ve biberleri ekleyip yumuşayana kadar kavurun.

Kıymayı ekleyip rengi dönene kadar kavurun.

Salçaları, domatesi ve baharatları ekleyin. Karıştırarak 5-10 dakika daha pişirin.

Suyu ekleyip, harcı biraz sulu kalacak şekilde kısık ateşte pişirin.

Mayalanan hamurdan küçük bezeler koparın ve ince yuvarlak lavaşlar açın.

Lavaşları yapışmaz bir tavada veya sacda her iki yüzünü hafif kızarana kadar pişirin.

Pişen her lavaşın üzerine kıymalı harçtan yayın ve üst üste dizin.

Son katta kıymalı harçla bitirin.

Yağlamaları dilimleyerek tabaklara alın.

Üzerine sarımsaklı yoğurt ve maydanoz ekleyerek servis edin.



