KAYSERİ YAĞLAMASI

1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1 Çay Bardağı sıvı yağ
1 Çay Kaşığı karabiber
1 Çay Kaşığı kırmızı pul biber
1 Çay Kaşığı maya
2 Adet yeşil biber
2 Su Bardağı yoğurt
10 Dal maydanoz
1 Çay Kaşığı kuru nane
5 Adet Domates
500 gr kıyma
3 Su Bardağı un
1 Çorba Kaşığı tereyağı
2 Diş sarımsak
1 Adet kuru soğan
1 Çay Kaşığı tuz

Un, tuz, su ve maya ile çok katı olmayacak şekilde hamur yoğurulur. Üzeri kapatılıp 20 dk.mayalanması için beklenir. Hamur mayalanırken bir tencereye, sıvı yağ konulup üzerine ince ince doğradığımız soğan ve yeşil biberler eklenir. İyice kavurduktan sonra, kıyma eklenir. Kıyma biraz kavrulduktan sonra, robotta çektiğimiz domates ve maydanoz eklenir. Tuz, karabiber ekledikten sonra 1 bardakta su ekleyip 20 dk.pişirilir. Mayası gelen hamurdan cevizden büyük parçalar koparılıp yumaklar yapılır, sonra 3 mm kalınlığında hamur açılarak ısıtılmış tavada pişirilerek, lavaşlar hazırlanır. Bu arada biraz soğutulan iç harcımız lavaşların her katına yayılarak sürülür. Tercihe göre 15 kata kadar yapılabilir.bir kapta hazırladığımız sarımsaklı yoğurt en son kata dökülür. Üzerine hazırladığımız, tereyeğlı sanalı, pul biber ve naneli sos dökülür ve yemeğimiz hazır.

Fotoğraf "İsmet Atabay" tarafından gönderildi. 16.12.2019

© lezzetler.com tarif no:78882 • adı:Kayseri Yağlaması • gönderen:tatlıkız • indirme tarihi:30.05.2024 - 12:49