



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYSERİ YAĞLAMASI

100 Gr Sana Klasik
5 Su Bardağı un
2 Adet soğan
1 Demet maydanoz
1 Tatlı Kaşığı tuz
1 Tatlı Kaşığı biber salçası
1 Çorba Kaşığı zeytinyağı
1 Tatlı Kaşığı kırmızı biber
1 Yemek Kaşığı domates salçası
1 Çorba Kaşığı maya
250 gr kıyma
2 Adet sivri biber

Kuru maya un ile karıştırılır.Sonra diğer hamur malzemeleri zeytinyağı, yeterince su ve tuz katılıp yumuşak bir hamur yapılır.15-20 dakika bekletilir.Hamurdan bezeler alınıp,tabak büyüklüğünde açılıp yağsızteflontavada pişirilir.Birtavadakıyma,soğan,bibervemaydanoz kavrulur.İçerisine salça eklenip karıştırılır.1 çay bardağı kaynamış su eklenip biraz pişirilip ateşten alınır.Bir tepsiye ekmek konur.Üzerine karışımdan sürülür.Aynı işlem harç bitene kadar devam eder.Üçgen şeklinde dilimlenerek servis yapılır.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 26.03.2024