YAĞLAMA (KAYSERİ)

4,5 su bardağı un
1 çay kaşığı tozşeker, tuz
1 su bardağı ılık su
21 gram (yarım paket) yaş maya
İçi için:
600 gram kuzu kıyması
3 çorba kaşığı tereyağı
3 adet orta boy soğan
2'şer adet kırmızı ve sivri biber
3 adet orta boy domates
2 adet kesmeşeker
Tuz, karabiber, pulbiber
1 su bardağı su
1 çorba kaşığı domates salçası
Üzeri için:
2 su bardağı yoğurt
3 diş ince kıyılmış sarmısak

Unu derin bir kaseye eleyip ortasını havuz şeklinde açın. 1 çay kaşığı tozşeker ve tuzlu ılık suda mayayı eritip unun ortasına dökün. Yeterince su ilave edip yumuşak bir hamurelde edene kadar yoğurun. Hamurun üzerini nemli bir bezle örterek oda sıcaklığında 15 dakika bekletin. Ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp ince olacak şekilde pasta tabağı büyüklüğünde açın. Açtığınız hamurları sacta veya yapışmaz yüzeyli bir tavada arkalı önlü kızartın. Yumuşak kalması için bir bez örtünün arasına sarın. Diğer tarafta tereyağında yemeklik doğranmış soğan ve kıymayı kavurun. İnce kıyılmış kırmızı ve sivri biberi ilave edip kavurmaya devam edin. Küp doğranmış domates, kesmeşeker, tuz, karabiber ve pulbiberi ekleyip domatesler yumuşayana kadar pişirin. 1 su bardağı suyun içinde salçayı açıp iç harca ekleyip 1-2 dakika kaynatın. Lavaş ekmeklerinin ilkini servis tabağına alın ve üzerine iç harçtan serpin. Üzerine ikinci lavaş ekmeğini yerleştirin ve üzerine iç harçtan serpin. 5 sıra olacak şekilde aynı işleme devam edin. Lavaş ekmekleri bitene kadar aynı işlemi uygulayın. Daha sonra üst üste dizilmiş yağlamaları 4 parçaya bölün. Sarmısaklı yoğurtla birlikte servis yapın



© lezzetler.com tarif no:140832 • adı:Yağlama (Kayseri) • gönderen:haşmet baş • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:43