



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI YAĞLAMA (KAYSERİ)

Hamuru İçin:

5 su bardağı un

1 çorba kaşığı zeytinyağı

1 çorba kaşığı maya

1 tatlı kaşığı tuz

Yeterince ılık su

Sosu İçin:

250 gr. kıyma

2 büyük soğan

1 yemek kaşığı domates salçası

1 tatlı kaşığı biber salçası

125 gr. margarin

2 adet sivri biber

Kırmızı biber

Maydanoz

Tuz

Üzeri İçin:

Sarımsaklı yoğurt

Kuru maya un ile karıştırılır. Sonra diğer hamur malzemeleri katılıp yumuşak bir hamur yapılır. 15-20 dakika mayalanması için bekletilir. Hamurdan tenis topu büyüklüğünde bezeler alınıp, tabak büyüklüğünde açılır. Yağsız teflon tavada pişirilir. Bir tavada kıyma, soğan, biber ve maydanoz kavrulur. İçerisine salça eklenip karıştırılır. 1 çay bardağı kaynamış su eklenip, biraz pişirilip ateşten alınır.

Bir tepsiye pişen hamur yani şebit konur. Üzerine karışımdan sürülür. Daha sonra üstüne diğer şebit konur ve yapılan karışımdan üstü sıvanır. Aynı işlem harç bitene kadar üst üste konularak yapılır. Daha sonra dörde bölünerek üzerine sarımsaklı yoğurt dökülerek servis yapılır.