



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY KAYSERİ YAĞLAMASI

<https://www.turkiyegazetesi.com.tr>

7 adet Lavaş

İçerik için:

Yarım kilo kıyma

3 adet kuru soğan

4- 5 sivri biber

3- 4 adet domates

1 yemek kaşığı domates salçası

1 yemek kaşığı biber salçası

Sıvı yağ

Tuz

Karabiber

Pul biber

Sıcak su

Üzeri için:

Yoğurt

Sarımsak

Tuz

Sıvı yağda kıymayı suyunu çekene kadar kavurun. İnce kıyılmış soğanı ve minik doğranmış biberleri ekleyip kavurmaya devam edin. Salçaları ilave edip 1-2 dakika daha kavurun. Kabukları soyulmuş küp küp doğranmış domatesleri de ekleyip pişirmeye devam edin. 2 su bardağı sıcak su koyup 1-2 dakika pişirin. Suyunu çekmesine yakın baharatlarını ekleyip altını kapatın.

Servis tabağına bir adet lavaşı alın. Üzerine kıymalı harçtan yeteri kadar koyup yayın. 1 lavaş - 1 kıymalı harç olacak şekilde üst üste tüm malzemeyi döşeyin.

Bütün malzemeyi kat kat döşedikten sonra üçgen şeklinde dilimlere kesin.

Ayrı bir kaseye sarımsaklı yoğurt hazırlayın ve dilimleri yoğurda batırarak yiyin.

