



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ YAĞLAMA (KAYSERİ)

Kayseri Büyükşehir Belediyesi

500 gr un
15 gr yaş maya
2.5 su bardağı su
½ demet maydanoz
500gr ufalanmış beyaz peynir
2 yemek kaşığı tereyağı
2 adet kuru soğan
1 çay kaşığı kırmızı toz biber
1 çay kaşığı tuz

Un ve tuzu karıştırın. Ortasına bir çukur açıp mayayı koyun ve suyu yavaş yavaş ekleyerek yumuşak bir hamur hazırlayın. Ilık bir ortamda mayalanmaya bırakın.
Maydanoz ve soğanları ince ince kıyın. Kırmızı toz biberi ve peyniri ilave ediniz karıştırın.
Hamurdan ceviz büyüklüğünde bezeler hazırlayıp oklava ile açın. Açılan hamurun yarısına iç malzemeyi yayın ve diğer tarafını kapatarak D şeklini verin.
Yağsız sac veya tavada iki yüzünü de pişirin.
Pişen hamura sıcakken tereyağı sürüp servis edin.

