



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEBİT YAĞLAMASI (KAYSERİ)

Kayseri Ticaret Odası

Yarım kilo un
1 çay bardağı süt veya yoğurt
2 kaşık sıvı yağ
Tuz
Maya
Su
Üzeri için;
500 gr kıyma
2 adet kıyılmış soğan
Cırgalan kırmızı toz biber
Maydanoz
Yağ
Tuz

Un, yoğurt, sıvı yağ, tuz, maya ve yeterli miktardaki su ile orta sertlikte bir hamur yoğrulur. Mayalanmaya bırakılır. Mayalanınca ceviz büyüklüğünde bezelere ayrılır. Bezeler 1 mm. kalınlığında 20-25 cm. (lahmacun ebatı gibi) çapında açılır ve sac (tavada da pişirilebilir) üzerinde pişirilir. Üzeri için bir tencerede yağ ile soğan kavrulur. Daha sonra kıyması kırmızı toz biberi tuzu eklenip biraz daha kavrulur. Daha sonra yeterli miktarda suyu eklenerek en az 15 dk. kadar kaynatılır. Kalın yufkalara hazırlanan harç tek tek kaşıkla sürülerek üst üste konur ve dörde kesilerek sarımsaklı yoğurt ile birlikte servis edilir.

