



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEBİT YAĞLAMASI (KAYSERİ)

Hamur için:

3 su bardağı un

1 su bardağı su

1 tatlı kaşığı tuz

2 yemek kaşığı zeytinyağı (isteğe bağlı)

İç harcı için:

300 gram kıyma

1 adet soğan (rendelenmiş veya ince doğranmış)

1 tatlı kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı pul biber (isteğe bağlı)

1 çay kaşığı karabiber

1 yemek kaşığı zeytinyağı

1 çay bardağı su

Üzeri için:

2 yemek kaşığı tereyağı (yağlamanın üzerine sürülmek için)

İlk olarak hamuru hazırlamak için un, tuz ve suyu bir kaba alın.

Karıştırarak yumuşak bir hamur yoğurun.

Hamur hazır olduktan sonra üzerini nemli bir bezle örterek 15-20 dakika dinlendirin.

Kıymayı bir tavaya alın ve yağ ekleyip kısık ateşte kavurun.

Kıyma suyunu salıp çekene kadar pişirmeye devam edin.

Ardından ince doğranmış soğanı ekleyin ve soğanlar pembeleşene kadar kavurun.

Tuz, pul biber, karabiber ve suyu ekleyin, karıştırın.

Harcı ocaktan alıp biraz soğumasını bekleyin.

Dinlendirdiğiniz hamurdan ceviz büyüklüğünde bezeler koparın.

Her bir bezeyi unlayarak incecik açın.

Yufkaların mümkün olduğunca ince olmasına özen gösterin.

Açtığınız yufkayı düz bir yüzeye serin ve hazırladığınız iç harcı yufkanın üzerine serpiştirin.

Yufkayı katlayarak veya rulo yaparak, yağlamayı şekil verin.

Şekil verdiğiniz yağlamayı, önceden ısıtılmış geniş bir tavada kısık ateşte pişirin.

Tavanın altını iyice kızdırıp, yağlamayı her iki tarafı altın rengini alana kadar pişirin.

Pişen yağlamaların üzerine tereyağı sürerek daha lezzetli bir hale getirebilirsiniz.

Şebiti sıcak olarak servis edin.



© lezzetler.com tarif no:182305 • adı:Şebit Yağlaması (Kayseri) • gönderen:dolu • indirme tarihi:03.04.2025 - 22:31