



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYSERİ YAĞLAMASI

- 4 su bardağı un
- 1 adet yumurta
- 1 su bardağı ılık su
- 1 tutam tuz
- 4 yemek kaşığı margarin
- 250 gram kıyma
- 2 adet kuru soğan
- 1 tutam pul biber
- 1 tutam maydanoz
- 1 tatlı kaşığı salça

Un, su, yumurta ve tuzdan hamur yapın, 10 dakika dinlendirin, tavaya bir kaşık margarin alın ve soğanları kavurun tuz biber ekleyin, maydanozuda katın hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar alın ve merdaneyle açın yağsız tavada iki tarafında pişirip yağ sürün tabağa alın. Tüm hamurlar bitince başka bir tabağa bir yağlı lavaş biraz kıymalı harç şeklinde kat kat koyun ve keserek servis yapın.

