YAĞLAMA (KAYSERİ)

Nedime Arzu

4 su bardağı ılık su
1 su bardağı ılık süt
1 çay bardağı sıvı yağ
1 paket yaş maya
1 tatlı kaşığı tuz
2 su bardağı un (aldığı kadar)
Kıymalı harcı için:
½ kg kıyma
1 su bardağı sıvı yağ
2 yemek kaşığı tereyağı
5 adet soğan
2 adet yeşil biber
2 adet kırmızı biber
5 adet domates
1 yemek kaşığı domates ve biber salçası
1 su bardağı sıcak su
1 tatlı kaşığı tuz, kırmızı pul biber

Hamuru için bir kaba yaş mayayı, ılık sütü, ılık suyu koyalım ve mayayı eritip kabarmasını bekleyelim. İçine sıvı yağı, tuzu koyalım ve karıştıralım. Unu azar azar ilave edelim ve ele yapışmayan bir hamur yoğuralım. Hamuru 30 dakika dinlendirelim. Hamurdan limon büyüklüğünde parçalar koparalım. Oklava ile servis tabağı ebatlarında açalım. Açtığımız hamurları teflon tavada arkalı önlü kızartalım. Kıymalı harcı için soğanları biberleri robottan geçirelim. Domatesleri ince ince küp şeklinde doğrayalım. Kıymayı suyunu salıp çekene kadar kavuralım. İçine sıvı yağı, tereyağını, soğanları, biberleri, domatesleri ilave edelim ve iyice karıştıralım. Sonra salçaları, kırmızı pul biberi, tuzu, sıcak suyu ilave edelim ve orta ateşte pişirelim. Kızarttığımız hamurların üzerine hazırladığımız kıymalı harçtan sürelim ve üst üste dizelim. Yağlamaları dörde kesip sarımsaklı yoğurt eşliğinde servis yapalım.



© lezzetler.com tarif no:117616 • adı:Yağlama (Kayseri) • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:03