



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYSERİ YAĞLAMASI

1 kg un
1 bardak süt
1 paket maya
1 kg kuzu kıyma
2 orta boy soğan
3-4 adet yeşil ve kırmızı biber
2 adet orta boy domates
1 bağ maydanoz
1 çay bardağı sıvı yağ
2 kaşık tereyağı
Su
Tuz

Süt, su, un, maya, tuz ile yoğurulmuş ve bekletilmiş ekmek pişirme kıvamına gelmiş hamur; küçük bezeler haline getirilip açıldıktan sonra tavada arkalı önlü kıvamda pişirilir. (İyice kabarmış olmalı) Hamur bezinde üzeri örtülerek kuruması önlenir ve biriktirilir. Haricen; önce ince doğranmış 2 baş soğan, 3-4 adet doğranmış yeşil ve kırmızı biber yağda kavrulur. 1kg kıyma (iki kez çekilmiş ve kuzu eti olacak) içine konularak ağzı kapalı pişirilir ara ara karıştırarak; kabukları soyulmuş 2 orta boy (ben soymuyorum) küçük doğranmış domatesler pişen ete eklenir. Birlikte domatesler ölmeyecek kadar pişirilir. Son olarak tereyağ ve kıyılmış maydanoz eklenir ve mini bir tık kaynar (ben kaynatmıyorum.. maydanozlar diri olmalı) altını kapatıp kapağını örterek bekleyin. Pişirilmiş şebit (bazlama ekmekler) 1 şebit 2 kaşık kıymalı malzeme eklenerek tepsilenir ortadan dörde bölerek sarmısaklı yoğurt ile birlikte servis yapılır.. Üçgen parçalar köşelerinden tutularak bükülür; yağurda batırılarak bir lokmada ağzınıza atılır.

