



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YAĞLAMA (KAYSERİ)

4,5 su bardağı un  
1 çay kaşığı tozşeker, tuz  
1 su bardağı ılık su  
21 gram (yarım paket) yaş maya  
İçi için:  
600 gram kuzu kıyması  
3 çorba kaşığı tereyağı  
3 adet orta boy soğan  
2'şer adet kırmızı ve siyah biber  
3 adet orta boy domates  
2 adet kesmeşeker  
Tuz, karabiber, pulbiber  
1 su bardağı su  
1 çorba kaşığı domates salçası  
Üzeri için:  
2 su bardağı yoğurt  
3 diş ince kıyılmış sarımsak

Unu derin bir kaseye eleyip ortasını havuz şeklinde açın. 1 çay kaşığı tozşeker ve tuzlu ılık suda mayayı eritip unun ortasına dökün. Yeterince su ilave edip yumuşak bir hamurede edene kadar yoğurun. Hamurun üzerini nemli bir bezle örterek oda sıcaklığında 15 dakika bekletin. Ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp ince olacak şekilde pasta tabağı büyüklüğünde açın. Açtığınız hamurları sacta veya yapışmaz yüzeyli bir tavada arkalı önlü kızartın. Yumuşak kalması için bir bez örtünün arasına sarın. Diğer tarafta tereyağında yemeklik doğranmış soğan ve kıymayı kavurun. İnce kıyılmış kırmızı ve siyah biberi ilave edip kavurmaya devam edin. Küp doğranmış domates, kesmeşeker, tuz, karabiber ve pulbiberi ekleyip domatesler yumuşayana kadar pişirin. 1 su bardağı suyun içinde salçayı açıp iç harca ekleyip 1-2 dakika kaynatın. Lavaş ekmeklerinin ilkini servis tabağına alın ve üzerine iç harçtan serpin. Üzerine ikinci lavaş ekmeğini yerleştirin ve üzerine iç harçtan serpin. 5 sıra olacak şekilde aynı işleme devam edin. Lavaş ekmekleri bitene kadar aynı işlemi uygulayın. Daha sonra üst üste dizilmiş yağlamaları 4 parçaya bölün. Sarımsaklı yoğurtla birlikte servis yapın

