



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAĞLAMA (KAYSERİ)

2 su bardağı un
1 yumurta
1 tatlı kaşığı silme tuz
Yarım su bardağı ılık su
Harç için;
400 gr kıyma
1 çorba kaşığı tereyağı
1 büyük yemeklik doğranmış soğan
1 adet yemeklik doğranmış biber
1 tatlı kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı pul biber
Tuz
Karabiber

Hamur malzemelerini derin bir kabın içinden yoğurun. Daha sonra hamuru ceviz büyüklüğünde bezelere ayırıp dinlendirin.

Kıymalı harcı hazırlamak için bir tencereye kıymayı ve tereyağını alıp kavurmaya başlayın.

Kıyma suyunu çekince soğan ve biberleri ekleyin. Soğan solmaya başlayınca salça ve pul biberi de koyarak kavurmaya devam edin. Bir su bardağı sıcak suyu ekleyip soğanlar yumuşayınca kadar pişirin, tuzunu karabiberini ayarlayın.

Bir yandan bezeleri unlu tezgahla oklava ile 15 cm çapında açıp kızgın yapışmaz tavada arkalı önlü pişirin. Servis tabağına pişirdiğiniz yufkadan bir tane yerleştirin, üzerine bir çorba kaşığı dolusu kıymalı harcı yayın. Bir çorba kaşığı da suyundan gezdirin. Üzerine bir adet daha yufka yerleştirin. Diğer katları da aynı şekilde hazırlayın. Tüm lavaşlar bitene kadar bu işleme devam edin.

