KAYSERİ YAĞLAMASI

4 su bardağı un
1 adet yumurta
1 su bardağı ılık su
1 tatlı kaşığı tuz
1 paket tereyağı
İçi İçin;
2 adet kuru soğan
250 gr. kıyma
3 çorba kaşığı sıvıyağ
15-20 dal maydanoz
Karabiber
Tuz
Üzeri İçin:
1 kase yoğurt
2-3 diş sarımsak
Tuz

Yumurta un, su ve tuzdan oluşan yumuşak kıvama yakın bir hamur yapılır. Hamur dinlenirken iç hazırlanır. Çok ince doğranmış soğanlar, sıvıyağda kavrulur. Kıyma eklenir, suyunu salıp çekene kadar pişirilir. Tuz, karabiber katılır, kıyılmış maydanoz eklenir, ateşten alınır.
Dinlenen hamurdan limon kadar parçalar alınır, oklavayla teflon tava çapında (25-30 cm.) açılır. Teflon tavada 2 yüzü yağsız pişirilir. Daha sonra 2 yüzü tereyağıyla yağlanır, servis tabağına 1 adet pişmiş yağlama, üzerine kıymalı iç olmak üzere kat kat, 4 kat konur. Bu şekildeyken keskin bir bıçakla artı şeklinde dörde kesilir. Üzerine sarımsaklı yoğurt konarak servise sunulur.



© lezzetler.com tarif no:15628 • adı:Kayseri Yağlaması • gönderen:Şükran Arık • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:57