



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAĞLAMA (KAYSERİ)

4 kişilik Gerekli malzeme:

Yarım kg un,

1 yumurta

1 su bardağı su,

tuz

250 gr margarin veya tereyağı

İç malzemesi:

250 gr kıyma,

2 soğan

2 çorba kaşığı sıvıyağ

1 demet maydanoz

Tuz, karabiber

Sos malzemesi:

100 gr yoğurt

2 diş sarımsak,

tuz

1 Un, yumurta, su ve tuzu karıştırıp kulak memesi yumuşaklığında hamur yoğurun.

2 Soğanları ince ince doğrayıp sıvıyağda pembeleştirin. Kıymayı ilave edip kavurun. Tuz ve karabiberini ekleyip ateşten alın. Doğranmış maydanozu ilave edip karıştırın.

3 Hamurdan yumurta büyüklüğünden parçalar koparıp oklava ile yaklaşık 30 cm çapında açın. Her birini ısıtılmış sac üzerinde çevirerek pişirdikten sonra yağlayın.

4 Hazırladığınız sac ekmeklerinden birini servis tabağına alıp üzerine kıymalı harç yayın. 1 kat ekmek, bir kat içli kıyma şeklinde malzeme bitene kadar üst üste sıralayın. Yağlamayı keskin bir bıçak yardımıyla 4'e bölün.

5 Sarımsakları ezip tuzla birlikte yoğurda ilave edin ve çırpın. Yağlama'nın üzerine yayıp servis yapın.



Fotoğraf "ay ışığı" tarafından gönderildi. 31.10.2019