



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAĞLAMA (KAYSERİ)

Melikgazi Belediyesi

½ Kg un
1 tatlı kaşığı un
Kibrit kutusu büyüklüğünde yaş maya,
Alabildiği kadar su
İÇİ İÇİN ;
300 Gr kıyma
2 baş kuru soğan
2 adet domates rendesi
1 yemek kaşığı salça
Tuz ,baharat
1 yemek kaşığı tereyağı veya sıvıyağ

Un, su, tuz, maya ile yumuşak hamur yoğrulur cevizden büyük bezeler alınarak oklava ile açılır teflon tavada pişirilir.

Tavaya yağ ve kıyma yerleştirilerek kavrulur doğranmış soğanlar, domates, salça, tuz baharat,ilave edilerek bir müddet daha kavrulmaya devam edilir bir su bardağı su ilave edilerek 5 dk kaynatılır pişirilen içten yufkaların üzerine 2 yemek kaşığı üzerlerine yayılır bu şekilde üst, üste, konularak yerleştirilir bıçakla dörde bölünerek servis tabağına alınır sarımsaklı yoğurt ve maydanoz ile servis yapılır.

