

# Kayseri Şebit Yağlaması Katli

Toplam 75 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 30 dk

6 kişilik

Orta

~560 kcal

Açılış 17/10

Kayseri yağlaması ince şebit ekmeklerini sulu kıyma domates harcıyla üstüne sarımsaklı yoğurtla tamamlar.

## Malzemeler

- 4 su bardağı un
- 1.5 su bardağı ılık su
- 450 gr Dana kıyma
- 2 su bardağı domates rendesi
- 2 adet Soğan
- 3 adet Yeşil biber
- 1.5 su bardağı yoğurt
- 2 diş Sarımsak

## Yapılışı

- Un ve suyla yumuşak hamur yoğurup 25 dakika dinlendirin.
- Hamuru bezelere ayırıp ince yuvarlak şebitler açın.
- Şebitleri sacda her yüzü renk alana kadar pişirin.
- Kıyma soğan ve biberi 8 dakika kavurun.
- Domates rendesi ekleyip harcın 2 dakika sulu kıyama pişirin.
- Şebitleri harçla katlayıp sarımsaklı yoğurtla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Şebitleri ince açmak katların sosu dengeli çekmesini sağlar.

### SERVİS ÖNERİSİ

Dilimleyip sarımsaklı yoğurt ve pul biberle sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt