

Kayseri Yağlaması Şebit

Toplam 130 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 35 dk 6 kişilik Zor ~455 kcal Açılış 16/10

Kayseri yağlaması mayalı şebitleri sulu k1ymalı harçla kat kat dizen, sarımsaklı yoğurtla tamamlanan doyurucu bir ana yemektir.

Malzemeler

- 4.5 su bardağı Un
- 1 su bardağı 111 l süt
- 0.8 su bardağı 111 l su
- 1 paket Instant maya
- 450 gr Dana k1yma
- 2 adet Soğan
- 3 adet Domates
- 1 yemek kaşığı Biber salçası
- 1.5 su bardağı Yoğurt
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Un, süt, su, maya, tuz ve az şekerle yumuşak hamur yoğurun.
2. Hamuru kapatıp 40 dakika 111 lde mayalandırın.
3. Soğanı ince doğrayıp k1ymayla 8 dakika kavurun.
4. Domates ve salçayı ekleyip harcın su bardağı suyla 12 dakika sulu b1rakacak şekilde pişirin.
5. Hamuru bezelere ayırıp ince şebitler açın.
6. Şebitleri kuru tavada her yüzü 1 dakika pişirin.
7. Şebitleri k1ymalı harçla kat kat dizip yoğurtla servis edin.

PÜF NOKTASI

Şebitleri kurumadan üst üste örtmek katların sosu daha iyi çekmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Dilimleyip sarımsaklı yoğurt ve pul biberli tereyağıyla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

