

Kayseri Yağlaması

Toplam 135 dk

Hazırlama 60 dk · Pişirme 35 dk

6 kişilik

Zor

~580 kcal

Açılış 17/10

Kayseri'nin şebit katları arasına kıyma sos yayılan yoğurtla servis edilen doyurucu hamur yemeği.

Malzemeler

Hamur için

- 4 su bardağı un
- 1 tatlı kaşığı kuru maya

Sos için

- 500 gr Dana kıyma
- 3 adet Domates
- 2 su bardağı Yoğurt

Yapılışı

- Başlangıç olarak un ve mayayla hamur yoğurup 40 dakika mayalandırın.
- Bezeleri ince açıp tavada pişirin.
- Kıyma ve domatesi 20 dakika pişirin.
- Hamuru kapatırken kenarları parmak ucuyla bastırarak, harç fırından çıkmasını.
- Tepsisini yağlayıp parçaları aralıklarla dizin, sıcak hava aralarında geçsin.

PÜF NOKTASI

Şebitleri pişirdikten sonra örtü altında tutun; katlarken kırılmaz.

SERVİS ÖNERİSİ

Sarımsaklı yoğurtla dilimleyerek servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt