

# Şebit Yağlaması

Toplam 100 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 35 dk

6 kişilik

Orta

~334 kcal

Açılış 15/10

Kayseri'nin şebit yağlaması ince hamur katları ile kıymalı harç ve sarımsaklı yoğurtla buluştuğu doyurucu bir sofralı yemektir.

## Malzemeler

### Şebit için

- 500 gr Un
- 1 tatlı kaşığı Kuru maya
- 300 ml Su

### Harç için

- 350 gr Dana kıyması
- 1 adet Soğan
- 250 ml Domates rendesi
- 1.5 çay kaşığı Tuz

### Servis için

- 300 gr Yoğurt
- 2 diş Sarımsak

## Yapılışı

- Un, maya, su ve tuzla yumuşak hamur yoğurun, 30 dakika dinlendirin.
- Kıyma soğan ve domates rendesini tavada 15 dakika pişirin.
- Bezeleri ince açılarak sacda her yüzünü 1 dakika pişirin.
- Sıcak şebit üzerine kıymalı harç yayılarak katlar kuru kalmalıdır.
- Tüm katları aynı şekilde üst üste dizin.
- Sarımsaklı yoğurtla servis edin ve dilimleri sofrada ayırın.

### PÜF NOKTASI

Şebitleri tavada fazla kurutmamak için katlanacak kadar yumuşak kalmaları gerekir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine sarımsaklı yoğurt gezdirerek sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt