

Kayseri Yağlaması

Toplam 145 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Orta

~480 kcal

Açılış 16/10

Kayseri yağlaması ince yufkalar kat kat dizilip kıymalı ve sarımsaklı yoğurtla bütünleştiği geleneksel bir tepsi yemeğidir; 2021'de Türk Patent coğrafi işaret tescili almıştır.

Malzemeler

- 250 gr Dana kıyması
- 1 adet Kuru soğan
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 3 su bardağı Un (hamur için)
- 0.5 su bardağı Süt (hamur için)
- 1 tatlı kaşığı Yaş maya
- 2 adet Sivri biber
- 1 adet Domates
- 2 su bardağı Süzme yoğurt
- 2 diş Sarımsak (yoğurt için)
- 3 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 çay kaşığı Pul biber
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Hamur malzemelerini (un, süt, su, maya, tuz, sıvı yağ) yoğurup mayalanması için 1 saat dinlendirin.
2. Soğan ve biberi ince doğrayıp kıymayla 8 dakika kavurun, doğranmış domatesi ekleyip suyu çekene kadar pişirin.
3. Hamuru 8 bezeye bölüp her birini ince yufka şeklinde açın.
4. Tavayı kuru ısıtın, yufkayı 30 saniye iki yüzlü pişirin (kurumadan, esnek kalsın).
5. Servis tabağına bir yufka koyup üstüne kıymalı ten yayın, üzerine ikinci yufka, tekrar harç, son yufka kapağa kadar kat kat dizin.
6. Yoğurdu ezilmiş sarımsak ve tuzla karıştırıp üstüne dökün.
7. Tereyağı eritip pul biberi ekleyip kızdırın, soğumu yağlamayı üzerine gezdirip sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Yufkayı çok kurutmadan tavadan alırsanız, kat kat dizilince bütünlüğü sağlar. Sıcak servis edin, beklerken yufka yoğurdu çekip yumuşar.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine sarımsak, yoğurt, yağ, tereyağ, k1zd1r1ş1m biber gezdirin; sıcakken sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt