



KIRAZ'IN  
MUTFAğI



## Kayseri Yağlaması - Kayseri



**Süre:** 1 Saat 30 Dakika dk

## **Tarif:**

>> **Hazırlık Süresi:** 55 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 35 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

## **Malzemeler:**

- 4 su bardağı un
- 1,5 su bardağı ılık su
- 1 paket kuru maya
- 400 g dana kıyma
- 2 kuru soğan
- 3 domates
- 2 yeşil biber
- 1 yemek kaşığı salça
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 2 su bardağı sarımsaklı yoğurt

## **Alerjen Uyarısı:**

△ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, süt ve süt ürünleri.

## **Ön Hazırlık:**

Yöresel tarifi karakterini korumak için ölçüleri önceden hazırlayın ve malzemeleri tarifte belirtilen biçimde kesin. Hamur, et ve sos aşamalarını ayrı yürütüp yalnızca belirtilen noktada birleştirin.

## **Servis Önerisi:**

Üçgen dilimleyip sarımsaklı yoğurtla sıcak servis edin.

## **Yapılışı:**

### **1. Şebit hamurunu hazırlayın:**

- Un, su, maya ve tuzla yumuşak hamur yoğurup mayalandırın.
- Hamuru pürüzsüzleşene kadar yoğurun; ele hafif yapışan yumuşak kıvamı koruyun ve üzerini örterek cereyansız yerde dinlendirin.



## **2. İnce ekmekleri pişirin:**

- Bezeleri tabak büyüklüğünde açıp yağsız tavada iki yüzünü pişirin.
- 

## **3. Kıymalı harcı hazırlayın:**

- Kıyma, soğan, biber, domates ve salçayı sulu kıvam kalacak biçimde pişirin.
- 

## **4. Katları kurun:**

- Her şebitin üzerine sıcak harç yayıp üst üste dizin ve yoğurtla sunun.
- Hamuru pürüzsüzleşene kadar yoğurun; ele hafif yapışan yumuşak kıvamı koruyun ve üzerini örterek cereyansız yerde dinlendirin.

## **Pişme ve Kıvam Kontrolü:**

Yöresel tariflerde süre kadar görünüm ve doku da önemlidir. Hamurun, etin veya bulgurun tarifte tarif edilen kıvama geldiğini kontrol edip servis öncesinde kısa süre dinlendirin.

>> **İpucu:** Harcın hafif sulu kalması şebitlerin yumuşak ve lezzetli olmasını sağlar.

Kiraz'ın  
Mutfağı