



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