

# Kayseri Katlı Yağlama Tavas1

Toplam 80 dk Hazırlama 42 dk · Pişirme 38 dk 6 kişilik Zor ~520 kcal

Kayseri katlı yağlama tavas1 yumuşak lavaşlar k1 ymalt domatesli harçla üst üste dizer ve sar1 msaklyoğurtla paylaş1 ml bir sofraya ç1 kar1r.

## Malzemeler

- 4 su bardağ Un
- 1.5 su bardağ Ilısu
- 1 tatlı kaşık Tuz
- 500 gr Dana k1 yma
- 1 adet Soğan
- 3 adet Domates
- 1 yemek kaşık Biber salças1
- 2 su bardağ Yoğurt

## Yapılış

1. Un, su ve tuzu yoğurup hamuru 25 dakika dinlendirin.
2. Soğan ve k1 ymaltavada 8 dakika kavurun.
3. Domates ve salçay ekleyip harc15 dakika sulu b1 rakacak1 vamdpişirin.
4. Hamurdan ince lavaşlar aç1 sacda iki yüzünü k1 spişirin.
5. Lavaşlar k1 ymalt harçla katlay1 yoğurtla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Lavaşlar pişer pişmez örtmek katlar1 rkuru kalmas1 reheller.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sar1 msaklyoğurt ve pul biberli tereyağ1yla1 calservis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt