

Kayseri Şebit Yağlaması Katli

Toplam 75 dk

Hazırlama 45 dk · Pişirme 30 dk

6 kişilik

Orta

~560 kcal

Kayseri yağlaması ince şebit ekmeklerini sulu kıyma domates harcıyla üstüne sarımsaklı yoğurtla tamamlar.

Malzemeler

- 4 su bardağı un
- 1.5 su bardağı ılık su
- 450 gr Dana kıyma
- 2 su bardağı domates rendesi
- 2 adet Soğan
- 3 adet Yeşil biber
- 1.5 su bardağı yoğurt
- 2 diş Sarımsak

Yapılışı

1. Un ve suyla yumuşak hamur yoğurup 25 dakika dinlendirin.
2. Hamuru bezelere ayırıp ince yuvarlak şebitler açın.
3. Şebitleri sacda her yüzü renk alana kadar pişirin.
4. Kıyma soğan ve biberi 8 dakika kavurun.
5. Domates rendesi ekleyip harcın 2 dakika sulu kıvamda pişirin.
6. Şebitleri harçla katlayıp sarımsaklı yoğurtla servis edin.

PÜF NOKTASI

Şebitleri ince açmak katların sosu dengeli çekmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Dilimleyip sarımsaklı yoğurt ve pul biberle sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt