

# Kayseri Yağlama

Toplam 100 dk

Hazırlama 60 dk · Pişirme 40 dk

6 kişilik

Zor

~560 kcal

Açılış 17/10

Kayseri yağlaması ince mayalı yufkalarla kıymalı domatesli harçla kat kat dizip sarımsaklı yoğurtla servis eden doyurucu hamur işidir.

## Malzemeler

- 5 su bardağı Un
- 2 su bardağı ılık su
- 1 paket Instant maya
- 500 gr Dana kıyma
- 2 adet Soğan
- 2 su bardağı Domates püresi
- 3 adet Yeşil biber
- 1.5 su bardağı Yoğurt
- 2 diş Sarımsak

## Yapılışı

1. Un, su, maya ve tuzla yumuşak hamur yoğurun.
2. Hamuru 40 dakika mayalandırın.
3. Soğan ve biberi 6 dakika kavurun.
4. Kıymayı kleyip 8 dakika rengi dönene kadar pişirin.
5. Domates püresini katı harcın 15 dakika koyulaştırın.
6. Hamuru bezelere ayırıp açın ve sacda iki yüzünü pişirin.
7. Yufkaları kıymalı harçla kat kat dizip yoğurtla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Yufkaları pişer pişmez örtmek katları kuruyup kırmazlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Dilimleyip sarımsaklı yoğurt ve maydanozla ana yemek gibi sunun.

## Alerjenler

Gluten

Süt

