

Kayseri Yağlaması

Toplam 95 dk

Hazırlama 60 dk · Pişirme 35 dk

6 kişilik

Zor

~580 kcal

Açılış 17/10

Kayseri'nin şebit katları arasında k1yması sos yayılan yoğurtla servis edilen doyurucu hamur yemeği.

Malzemeler

Hamur için

- 4 su bardağı Un
- 1 tatlı kaşığı Kuru maya

Sos için

- 500 gr Dana k1yması
- 3 adet Domates
- 2 su bardağı Yoğurt

Yapılışı

- Un ve mayayla hamur yoğurup 40 dakika mayalandırın.
- Bezeleri ince açıp tavada pişirin.
- K1yması ve domatesi 20 dakika pişirin.
- Şebitleri k1ymasıyla üst üste dizin.

PÜF NOKTASI

Şebitleri pişirdikten sonra örtü altında tutun; katlarken k1rılmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Sarımsaklı yoğurtla dilimleyerek servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt