

Şebit Yağlaması

Toplam 70 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 35 dk

6 kişilik

Orta

~334 kcal

Açlık bar 5/10

Kayseri'nin şebit yağlaması ince hamur katları, kıyma, harç ve sarımsaklı yoğurtla buluştuğu doyurucu bir sofralık yemektir.

Malzemeler

Şebit için

- 500 gr Un
- 1 tatlı kaşığı Kuru maya
- 300 ml Su

Harç için

- 350 gr Dana kıyma
- 1 adet Soğan
- 250 ml Domates rendesi
- 1.5 çay kaşığı Tuz

Servis için

- 300 gr Yoğurt
- 2 diş Sarımsak

Yapılışı

- Un, maya ve suyla yumuşak bir hamur yoğurup 30 dakika dinlendirin.
- Kıyma, soğan, domates rendesi ve tuzu tavada suyunu çekene kadar pişirin.
- Bezeleri ince açtığınız tavada pişirin, kıyma harçla katlayın ve sarımsaklı yoğurtla servis edin.

PÜF NOKTASI

Şebitleri tavada fazla kurutmamak için katlanacak kadar yumuşak kalmaları gerekir.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine sarımsaklı yoğurt gezdirerek sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

