

Kayseri Usulu Yaglama

Malzemeler

Hamur için:

4 su bardagi ilik su
1 su bardagi ilik sut
1 cay bardagi siviyağ
1 paket yas maya
1 tatli kasigi tuz
Un

Kiyma harci için:

Yarim kg kiyma
1 su bardagi siviyağ
2 yemek kasigi tereyağı
5 soğan
2 yesil biber
2 kirmizi biber
5 domates
1 yemek kasigi domates salcasi
1 yemek kasigi biber salcasi
1 su bardagi sicak su
1 tatli kasigi tuz
1 tatli kasigi pulbiber

Servis için:

Sarimsakli yogurt

Yapilisi

Hamur için tum malzeme karistirma kabina alinip yogurulur. Mayalandirilir. Hamurdan limon buyuklugunde bezeler alinip oklava ile servis tabagi buyuklugunde acilir. Hamurlar teflon tavada arkali onlu kizartilir. Kiyma harci için soğan ve biberler robottan cekilir. Kiyma suyunu birakip cekene kadar kavrulur. Siviyağ ve tereyağı eklenir. Robottan cekilen soğan - biber karisimi ve kup dogranmis domates ilave edilir. Iyice karistirilan sosa son olarak baharatlar ve sicak su eklenip pisirilir. 15 kat hamur ust uste konulup aralarina kiymali harctan yayilir. Yaglama dorde kesilir. Sarimsakli yogurt ile servis yapilir.