

Kayseri Yaglamasi

Malzemeler

6 adet lavas(hazir kullanmak istemiyorsaniz lavas tarifi asagida)

Lavas hamuru icin;

3 su bardagi un

Yarim cay kasigi karbonat

1 yemek kasigi yogurt

1 su bardagindan biraz fazla su

Tuz

Ic malzemeler;

300 gr. kiyma

1 adet sogan

1 adet yesil biber

1 adet iri oldun domates

1 tatli kasigi domates salcasi

1 cay bardagi siviya

1 kase dolusu sarimsakli yogurt

Karabiber, pulbiber, kekik

Uzeri icin;

2-3 kasik tereyagi,

1 yemek kasigi salca,

Pulbiber

Yapilisi

Ilk olarak lavas icin unu ve tuzu hamuru yoguracaginiz kaba alin. Yogurdu ilave edin ve yogurdun uzerine karbonati ekleyip biraz kabarmasini saglayin. Daha sonra suyu azar azar ekleyerek kati olmayan ozlu bir hamur yogurun.

Hamurun uzerini kapatip bir kenarda yarim saat kadar dinlendirin. Dinlenen hamurdan cevizden buyuk bezeler alin. Hafif unlayarak merdane yardimiyla tatli tabagi buyuklugunde acin ve iyice isittiginiz yanmaz bir tavada onlu arkali kizarana kadar pisirin.

Lavaslardan sonra ic malzemeleri hazirlayin.Kiymayi bir tavaya alip, yagi ekleyin. Sogani ince ince dograyip ilave edin. Biberi dograyip ekleyin. Pisene kadar guzelce kavurun.

Firini 180 dereceye getirip isitalim.

Lavaslarin tekini isiya dayanikli bir tepsiye koyalin. Kiymali harctan uzerine serpistirelim. Ikinci kati koyup tekrar kiymayi serpistirelim. Tum malzemeler bitene kadar ayni islemi tekrar edelim. Daha sonra firinda 5 dakika kadar bekletip alalin.

Lavaslarimiz firinda isinip citirlasirken uzerine sos olarak; tavada tereyagi eritip, salcayi kavuralim. Bir tutam kadar pulbiber ekleyelim.

Firindan aldigimiz lavaslarin uzerine sarimsakli yogurdu dokelim. Tereyagli sosu uzerinde gezdirip dilimleyip servis yapalin.

Bekletmeden sicak sicak servis yapin.

Afiyet Olsun..