

Kayseri Yağlaması



Malzemeler (6-8 kişilik):

Şebit hamuru için:

3 yemek kaşığı (100 gr) **Teremyağ Gurme Kaymaklı**

1 su bardağı (200 ml) süt

1/2 su bardağı (100 ml) su

2 tatlı kaşığı şeker

1 tatlı kaşığı tuz

4 su bardağı (480 gr) un

1 paket maya

Kıymalı harcımız için:

4,5 yemek kaşığı (150 gr) **Teremyağ Gurme Kaymaklı**

1/2 kg ince doğranmış soğan

750 gr kıyma

2 adet ince doğranmış yeşilbiber

1,5 yemek kaşığı salça

1 yemek kaşığı biber salçası

1 büyük boy kase domates rendesi

2 tatlı kaşığı tuz

1,5 çay kaşığı karabiber

1,5 su bardağı (300 ml) su

Servis için:

Sarımsaklı yoğurt

Hazırlanışı:

Öncelikle şebit hamurumuz için gerekli olan malzemeleri bir kaptaki karıştırıp, hamurumuz iki katı büyüklüğe ulaşınca kadar ılık bir yerde bekletiyoruz. Daha sonra hamurumuzu limon büyüklüğünde bezelere ayırıp 15 dk. daha bekliyoruz.

Hamurumuzu tavamızın büyüklüğünde açıyoruz. Her iki tarafını da tavamızın altını orta hararete tutarak pişiriyoruz. Hamurlarımızı bir kaba alıp üzerini örtüp beklemeye alıyoruz.

Bu sırada kıymalı harcımız için **Teremyağ Gurme Kaymaklı**'mızı tenceremizde eritip soğanlarımızı ekleyerek kavurmaya başlıyoruz. Daha sonra içine kıymamızı ve ince doğranmış yeşilbiberlerimizi ilave edip kavurmaya devam ediyoruz. Son olarak salçalarımızı ve domates rendemizi ekleyip pişmeye bırakıyoruz.

Biraz piştikten sonra tuzunu ve karabiberini ayarlayıp suyumuzu ilave ediyoruz. 20 dk kadar kısık ateşte pişiriyoruz. Kaynar halde iken 1 büyük kaşıkla şebitlerimizin her yerine dağılacak şekilde harcımızdan koyuyoruz.

Şebitlerimizi 10 'lu guruplar halinde üst üste koyarak yağlamamızı hazırlıyoruz. En son 4 parçaya bölüp sarımsaklı yoğurt ile birlikte servis yapıyoruz.

Püf Noktası:

En önemli püf noktası hazırladığımız harcın hafifçe sulu olması ve harcımızın şebitlerimizin her tarafına eşit şekilde yaymamız.