

## KIYMALI YAĞLAMA

### Malzemeler:

#### Hamuru İçin:

- \* 500 gr un
- \* Maya
- \* Tuz ve şeker

#### Sosu İçin:

- \* 1/2 kg. kıyma
- \* 1 paket margarin yağ
- \* Maydanoz
- \* Tuz
- \* Kırmızı biber
- \* Salça
- \* 1 çay bardağı su

### Yapılışı

Hamuru yapmak için un maya tuzu ve şekeri ilave edip kulak memesi yumuşaklığında yoğrulur. Elde edilen hamurun üzeri örtülerek bir saat dinlenmeye bırakılır. Hamur dinlenirken kıymayı kavrulur. Kıyma kavrulduktan sonra, yağ salça, maydanoz, tuz ve kırmızıbiber ilave edilir. Daha sonra bir çay bardağı su dökülüp tekrar kaynamaya bırakılır ve 5 dakika sonra ateşten alınır.

Daha sonra, dinlenmiş hamurları küçük daireler şeklinde ince bir şekilde açılıp teflon tavada arkalı önlü pişirilip soğutmayacak şekilde temiz bir örtünün arasına üst üste dizilir. Pişen hamurlar bitince kıyma sosunu teker teker hamura bir kaşık yardımıyla yaydırarak üst üste dizilir.

Bu işlem bitince, dörde bölünür, sarımsaklı yoğurt eklenir ve Kayseri yöresine özgü "Kıymalı Yağlama" servise hazır hale gelir...

Afiyet olsun!

KAYSERİ MÜTEFAĞI