**KAYSERİ YAĞLAMASI**

****

**Kullanılacak Malzemeler:**

**Hamuru için:**

-250 ml ılık su -125 ml ılık süt

**-**16 gr sıvı yağ -10 gr instant maya

-5 gr tuz -5 gr şeker

-617 gr un

**Kıymalı harcı için:**

-400 gr kıyma -1 adet kuru soğan

-2 adet yeşil biber -3 adet domates

-30 gr domates salçası -17 gr biber salçası

-30 gr sıvı yağ -20 gr tereyağı

-5 gr tuz -3 gr karabiber

-3 gr pul biber -3 gr kimyon

-50 ml su

**Üzeri için:**

-45 gr süzme yoğurt -3 gr sarımsak tozu

-2 gr tuz -10 gr tereyağı

-3 gr pul biber

-Maydanoz

**İşlem Basamakları**Marinesi için;  
1 su bardağı soya sosu   
1 su bardağı bal  
Yarım su bardağı zeytinyağı   
4 diş sarımsak   
Tuz   
Karabiber

-Mayayı, ılık su ve süt ile eritin. Şekeri ve yağı ilave edin. Daha sonra unu yavaş yavaş ekleyin. Yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun. Üstü kapalı şekilde yaklaşık 1 saat mayalanması için bırakın.

-Soğanı, iki adet domatesi ve biberi küp şeklinde doğrayın. Bir adet domatesi rendeleyin. Kıymayı tavaya alın. Kıyma suyunu çekene kadar kavurun. Tavanın içerisine yağı ve soğanı ilave edin ve kavurmaya devam edin. Yeşilbiberi ekleyin. Daha sonra baharatları, salçayı, domates rendesini ve küp doğranmış domatesleri ilave edin. Suyu da ekleyip; suyu yarıya inene kadar pişirin.

-Kabaran hamurdan bir bölümünü 12 eşit parçaya ayırın.12 parçayı da un ekleyerek açın (istediğiniz büyüklükte açın) ve teflon tavada pişirin.

-Tereyağını eritin ve pul biber ekleyin. Sarımsak tozu, yoğurt ve unu bir kapta çırpın. Kıvamına göre su ekleyin. Sunum için bekletin. Yağın sıcak yoğurdun soğuk olmasına dikkat edin.

-Her pişen yufkanın üzerine kıyma karışımından ekleyin Servis tabağına alın; sarımsaklı yoğurt ve biberli yağ ile servis edin. Tercihen maydanoz ekleyin.Geniş bir kabın içinde tavuk etlerinizi soya sosu, bal, zeytinyağı, sarımsak, tuz, karabiber ile marine edin.   
Soğanlarımızı, sarı ve kırmızı dolmalık biberlerimizi büyükçe doğruyoruz. Çöp şişlerimize soğan, kırmızı ve sarı biberleri, tavuk etlerini sırayla diziyoruz. Yağlı kağıt serdiğiniz fırın tepsisine yerleştirin. Önceden ısıttığınız fırınınızda pişirin. Afiyet olsun