



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

DÜZ YAĐLAMA



1 paket yađ maya
1 su bardağı ılık süt
Yarım su bardağı su
1 tatlı kağığı tuz
Alabildiđi kadar un
zeri için:
2 orba kağığı tereyağı
200 gr. kaymak

- # Yođurma kabına ılık su, ılık süt ve maya konur. Maya eriyene kadar parmak uçlarıyla karıştırılır.
- # Tuz ve yumuřak kıvamda bir hamur olana kadar un eklenerek yođrulur.
- # Hamurun zeri kapatılır ve ılık ortamda 1 saat dinlendirilir.
- # Süre sonunda hamur 8 eşit parçaya ayrılır.
- # Her parça unlu zeminde, oklavayla tava çapında açılır.
- # Yağsız tava orta ateşe konur, ısınınca ilk açılan hamur konur, bir yüzü kızarınca diğer yüzü çevrilir.
- # İki yüz kızaran hamur servis tabağına konur. Sıcakken tereyağı ve kaymak sürülür.
- # Diđer parçalar da aynı şekilde pişirilir. Sıcakken aynı şekilde yağlayarak ve kaymak sürerek üst üste konur.
- # Pasta gibi üçgen keserek ya da rulo yaparak servise sunulur.

Not: Düz yađlama Kayseri'nin yöresel tarifidir.