DÜZ YAĞLAMA

1 paket yaş maya
1 su bardağı ılık süt
Yarım su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Üzeri için:
2 çorba kaşığı tereyağı
200 gr. kaymak

Yoğurma kabına ılık su, ılık süt ve maya konur. Maya eriyene kadar parmak uçlarıyla karıştırılır.
Tuz ve yumuşak kıvamda bir hamur olana kadar un eklenerek yoğrulur.
Hamurun üzeri 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.
Diğer 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 yağlama Kayseri'nin yöresel tarifidir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1802 | Adı: Düz Yağlama | İndirme tarihi: 09.08.2025 - 02:04