



Turkse platbrood-lasagne met kruidig gehakt en yoghurt

Diner



Turkse platbrood-lasagne met kruidig gehakt en yoghurt

Zin in iets anders dan een standaard lasagne of wrap? Deze **Turkse platbrood-lasagne**, ook wel *Kayseri Ya?lama* genoemd, is een verrassend gerecht met laagjes dun platbrood, kruidig gehakt en een romige yoghurtsaus. En speciaal voor deze versie voeg je er een klein scheutje [Gele Rakker](#) aan toe. Dat geeft het geheel een zachte frisheid met een verwarmende gember-kurkuma kick. Perfect voor een gezellige avondmaaltijd of weekendlunch!

Serveer tip: Snijd in punten en serveer direct. Heerlijk met een frisse komkommersalade of extra glaasje Gele Rakker ernaast voor balans en pit.

ingrediënten

250 g gepelde tomaten (vers of uit blik, zonder toevoegingen)

1 el olijfolie

snuf zout

250 g rundergehakt of plantaardig gehakt

1 kleine ui, fijngesnipperd

1 teentje knoflook, fijnggehakt

2–3 el Gele Rakker

1 tl paprikapoeder

½ tl komijn

snuf chilivlokken (optioneel)

snuf zout & peper naar smaak

1 el olijfolie (om in te bakken)

4-5 kleine stukken lavash of dun platbrood

2–3 el Griekse yoghurt of plantaardige yoghurt

garnering verse peterselie, fijnggehakt

bereidingswijze

1. Maak eerst de suikervrije tomatenpuree: Verhit 1 el olijfolie in een pannetje. Voeg de gepelde tomaten en een snuf zout toe. Laat 10–15 minuten zachtjes inkoken tot een dikke, geconcentreerde saus. Prak of pureer grof en zet apart.

2. Bereid het gehaktmengsel: Verhit 1 el olijfolie in een pan. Fruit de ui en knoflook glazig. Voeg het gehakt toe en bak rul. Voeg nu de zelfgemaakte tomatenpuree en een kleine scheut Gele Rakker (ca. 2–3 eetlepels) toe. Roer goed door en breng op smaak met paprikapoeder, komijn, chili, zout en peper. Laat het mengsel kort sudderen zodat alle smaken goed samenkomen.

3. Verwarm het platbrood: Verwarm de lavash of het platbrood kort in een droge koekenpan of oven tot het zacht en warm is.

4. Stapel en serveer: Leg een stuk platbrood op een bord en verdeel er een laagje gehaktmengsel over. Herhaal dit tot alles op is, en eindig met een laag saus. Lepel de yoghurt erover en bestrooi met verse peterselie.