ETLİ EKMEK (GAZİANTEP)

Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi

500 gram Kıyma
1 kilo un
2 orta soğan
1 demet maydanoz
1 bardak su
Tuz
Karabiber
Pul biber

Un, tuz ve su karıştırılarak çok katı olmayacak şeklide yoğrulur. Yoğrulan hamur küçük parçalar ayrılarak dinlenmeye bırakılır. Ekmeğin içi kısmının hazırlanışında içine konulan malzemeler çiğ olmalıdır. Kıyma, tuz soğan, maydanoz, baharat ve su eklenir. Malzemenin yapılacak ekmek adedine göre hazırlanması önemlidir. Dinlenmiş hamur parçaları (pözüleri) gayet ince açılarak hazırlanan malzeme az veya çok olmayacak şeklide açılan yufkanın içine yayılır. Malzemesi konulan etli ekmek yarım ay şeklinde kapatılıp sacın üzerinde kızarana kadar pişirilir. Piştikten sora yağlanır ve servise sunulur.

Not: Zengin bir mutfak kültürüne sahip olan Gaziantep?in ?etli ekmeği? nin adı önceleri ?et ekmek? şeklinde telaffuz ediliyordu. Çünkü et, kıyma makinelerinin bulunmadığı dönemlerde et tahtası üzerinde, kabukları soyulmuş bütün bir soğan ve karabiber ile satırla kıyma haline gelinceye dek dövülmek suretiyle oluşan, ezilmiş bir bütün tarzında olan et? in görünümünden kaynaklanıyordu. Uzun süredir, Gaziantep? in etli ekmeği, belediye, valilik destekli olarak çeşitli fuarlarda halkın beğenisine sunulmakta ve etli ekmeğin tanıtımı yapılmaktadır.

© lezzetler.com tarif no:105960 • adı:Etli Ekmek (Gaziantep) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:08.05.2024 - 20:58