ETLİ EKMEK (KARAMAN)

Karaman İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

MALZEMELER
Kıyma (orta yağlı) 500 gr
soğan 250 gr
yeşil biber 250 gr
domates 250 gr
hamur (az mayalı) 750 gr
tuz 2 çay kaşığı
maydanoz 1 demet
limon 2 adet
Tarifin kaç kişilik olarak hazırlanacağı: 5 kişilik

YAPILIŞI:
Yarım kilo kıyma çekilir. Soğan, domates, biber satırla ince şekilde kıyılır, et kıyma ile harman yapılarak 100'er gram hamurlar açılır karışık kıyma hamur bezesine serilir. Odunlu taş fırında pişirilip servis yapılır. Fırından çıkan etli ekmeğin üzerine ince kıyılmış maydanoz dökülür, limon sıkılarak yenir. Yanında ayran veya kola içilir.

© lezzetler.com tarif no:32048 • adı:Etli ekmek (Karaman) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:24