



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ EKMEK (KONYA)

Mazda Lezzete Götüren Marka
Mehmet Yaşin

4 su bardağı un
1 paket instant maya (11 gr.)
1,5 su bardağı su
Üzeri için:
400 gr dana eti
2 adet orta boy soğan
2 adet orta boy domates
2 adet orta boy sivri biber
1/4 demet maydanoz
1 tatlı kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kırmızı pul biber

Etlı ekmeğın hamuru için elenmiş unu büyük bir hamur yoğurma kabına alın. Maya ve ılık suyu azar azar ilave edip yoğurun. 8 eşit parçaya bölüp üzerini nemli bir bezle örtün. 30 dakika bekletin. İç harç için soğanı kıyın. Sivri biberleri ince doğrayın. Kabuğunu soyup küçük parçalar şeklinde doğradığınız domateslerin suyunu süzün. Ayıkladığınız maydanoz yapraklarını kıyın. Dana etini keskin bıçaklar ya da zırh yardımıyla küçük parçalar haline getirin. Etle birlikte doğramış olduğunuz tüm malzemeyi geniş bir karıştırma kabına alın. Tereyağı, tuz, karabiber ve pul biber ekleyip iyice karıştırın. Dinlenen hamurları hafif bir şekilde unlanmış mutfak tezgahı üzerinde merdane yardımıyla uzunlamasına açın. Yağlı kağıt serili fırın tepsisine aldığınız hamurların üzerlerini hazırladığınız harçla eşit bir şekilde kaplayın. Önceden ısıtılmış 200-220 derece fırında 12-15 dakika pişirin. Sıcak servis yapın.

