ETLİ EKMEK (KONYA)

2 soğan
2 domates
2 sivribiber
Yarım demet maydanoz
250 gr bıçakarası et
Yarım ekmek hamuru
Tuz, karabiber

Soğan, domates ve biberleri küçük küçük doğrayın. Maydanozu ince ince kıyın.
Doğranmış malzemeleri et ile karıştırıp tuz ve karabiber ekleyin.
Ekmek hamurunu pide şeklinde açın. Hazırladığınız harcı hamurun üzerine yayın.
180 derece fırında 20 dakika pişirin. Sıcak servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:15556 • adı:Etli Ekmek (Konya) • gönderen:susuzyaz • indirme tarihi:29.03.2024 - 07:36