ETLİ EKMEK

5 su bardağı un
2.5 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
İÇ MALZEMESİ:
500 gr kıyma
2 soğan
Tuz
Karabiber

Un, tuz ve suyu yoğurun. Kulak memesi yumuşaklığına gelen hamurdan yumruk büyüklüğünde 20 küçük parça parça koparın. Her parçayı teker teker küçük bir daire şeklinde açın. Diğer tarafta doğranmış soğanı kıymayla birlikte kavurun. Tuz ve karabiber ilave edin. Hazırlanan bu karışımı, yuvarlak hamurun yarısına yayın, diğer tarafı üzerine kapatın. Teflon tavada hamurların iki tarafını da pişirin. Üzerine tereyağı sürüp sıcak servis yapın.



Fotoğraf "Doctor" tarafından gönderildi. 23.03.2021

© lezzetler.com tarif no:73297 • adı:Etli Ekmek • gönderen:Esra R. • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:30