



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ EKMEK (SİVAS)

Oktay Usta

Ekmek için:
3 su bardağı un
20 gr. yaşmaya
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı tozşeker
İç harcı için:
400 gr. kıyma
1 soğan
2 domates
4 biber
1 tutam maydanoz

Karıştırma kabına un alınır, ortası açılır. İçine maya, tuz, şeker ve su ilave edilerek kulak memesi kıvamında bir hamur yoğrulur. Diğer taraftan iç harcı için; soğan, domates ve biber doğranarak doğrayıcıya alınır. İnce kıyılınca için maydanoz da ilave edilir. Daha sonra bu karışım kıyma ile karıştırılır. Hamurlar bezelere ayrılıp uzunlamasına açılır. Üzerine hazırlanan harçtan sürülerek yağlanmış tepsiye alınır. 250 derecelik fırında 10- 12 dk. pişirilir.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 23.02.2024