



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ EKMEK

Eyüp Sevinç

500 g. koyun kıyması
1 adet soğan
2 adet domates
2 adet yeşilbiber
100 g.tereyağı
1 demet ince kıyılmış maydanoz
2 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı yenibahar

Pide hamuru için;
1 su bardağı ılık su
42 g. yaş maya
2 çay kaşığı tuz
Aldığı kadar un

Yaş mayayı bir su bardağı ılık suyla karıştırarak eritin ve derin bir kaba aktarın. Tuzu ve elenmiş unu katıp kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğurun. Hamuru mayalanıp dinlemesi için 1 saat kadar bekletin. Mayalanmış hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar koparın. Diğer taraftan, içini hazırlamak için; kıyma, çok ince doğranmış soğan, yumuşamış yağ, maydanoz, tuz, kimyon ve yenibaharı derin bir kapta karıştırın. Üzerine kabuğu soyulup çok ince kıyılmış domates ve biberi ekleyip iyice karıştırıp, yoğurun. Mayalanmış hamur parçalarını tezgahta küçük tabak büyüklüğünde yuvarlaklar halinde açın. İçlerine hazırladığınız etli harçtan koyup, uçlarını çekerek kayık şekli verin. Uzun şeklindeki hamurları yarım saat daha dinlendirin. İyice kabaran pideleri hafif un sepiilmiş fırın tepsisine aralıklı olarak dizin. Etli ekmekleri 5 dakika önceden ısıtıp 220 dereceye alt üst konuma ayarladığınız fırında kenarları sarı-kahverengi oluncaya kadar 10-12 dakika pişirin. Dilimleyerek servis edin.

