



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## KIYMALI EKMEK

### Malzeme:

1 kilo un  
1 ay bardağı sıvı yağ  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 su bardağı süt  
20 gr yaş hamur mayası  
1 tatlı kaşığı şeker  
150 gr kıyma  
2-3 domates  
4-5 sivri biber  
tuz  
kırmızı biber  
yarım demet maydanoz

### Yapılışı:

Mayalı hamuru hazırlayın. Mayalandıktan sonra yumurta büyüklüğünde parçalar alıp hazırladığınız içten koyup kapatılan kısım alta gelecek şekilde yağlı tepsiye yerleştirilip, yarım saat tepsi mayası aldırın. Üstüne yumurta sarısı sürüp fırına verin.

İçin hazırlanması: Kıymanın içine biber ve domates ince ince doğrayıp. Tuz, biber, maydanoz katıp yoğurunuz.

[ML® Pırasalı Ekmek için tıklayın](#)