



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

EKMEK DOLMASI

1 adet yuvarlak ekmeđ
60 gr. tereyađı
250 gr. koyun kıyması
250 gr. siğir kıyması
4 sođan
2 yumurta
tuz
karabiber
1 orba kaşığı salça
1 ay kaşığı toz hardal
1 demet maydanoz
2-3 domates
1 paket eritme peyniri

Ekmeđin st kısmından bir kapak çıkarın. Ekmeđin iini biraz boşaltın. Tereyağını dövülmüş sarımsakla karıştırın ve bunu ekmeğin üzerine sürün. Ekmeđin içinden çıkardığınız ekmeğ içi ile kıymayı, rendelenmiş soğanı, yumurtaları, tuzu, biberi ve domates salçasını karıştırın. İyice yoğurun. Kıyılmış maydanozu da katın tekrar yoğurun. Malzemeyi ekmeğin içine doldurun. Üzerini eritme peyniri ve domates dilimleri ile süsleyin. Ekmeđi tepsiye oturtun, önceden ıştığınız fırında 25 dakika pişirin ve sıcak olarak servis yapın.