



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ EKMEK DOLMASI (HOLLANDA)

(vleesbroodjes)

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

- 10 tane küçük ve yuvarlak sandviç ekmeđi,
- 130 gram tereyađı,
- 30 gram un,
- 250 gram kıyma (yarısı koyun, yarısı süt danası olacak)
- 1 baş soğan,
- 2 yumurta,
- 2 bardak süt,
- 1 bardak et suyu,
- yeteri kadar tuz ve karabiber,
- 1 çimdik kişniş tozu,
- 1 çimdik karanfil tozu,
- 1 çimdik zencefil.

Yapımı: Sandviçleri yanlamasına üstlerine yakın kısımlarından keserek biri ince, biri kalın olmak üzere ikişer dilime ayırın. Sonra iç kısımlarını oyarak çıkarın. Beri yanda 30 gram tereyağını rendelen, miş soğanla birlikte bir tencereye koyarak ateşe oturtun. Soğanlar pembeleşince unla baharatı serpiştirerek katın ve karış, tırarak soğanlı yağa yedin. Karışımı 5 dakika kadar kavurduktan sonra karıştırmaya ara vermeden sıcak et su. yunu azar azar katarak salçayı birkaç da. kika kadar pişirin. Sonra kıymayla tuzunu ve biberini katıp iyice karıştırın. Karışımı 10 dakika daha pişirdikten sonra ateşten indirin ve ekmeklerin alt dilimlerinin içlerine tepeleme doldurun. Sonra ince dilimleri üzerlerine kapak gibi oturtarak kapatın ve bu ekmek dolmalarını çukur bir kaba dizin.

Beri yanda porselen bir kâsenin içinde yumurtaları sütle ve bir çimdik tuzla iyice çirpın. Sonra çirpılmış olan sütlü yumurtayı sandviç ekmeklerin üzerlerine dökün ve ekmekler karışımı çekip yumuşayıncaya kadar bekleyin. Kalan tereyağını bir tavaya koyarak ateşe oturtun. Yađ kızdıktan sonra içi doldurulmuş sandviç ekmeklerini una bulayarak tavada kızartın. Kızaranları servis tabağına alın ve sıcak sıcak servis yapın.

[ML® Ekmek Dolması için tıklayın](#)