# ETLİ EKMEK (KASTAMONU)

www.sefabdullahusta.com

Hamur için:
Un
Yeteri kadar su
Tuz
Kıymalı İçi için:
1 kg kıyma (1 kere çekilmiş az yağlı)
4 adet orta boy soğan
1 su bardağı su
Karabiber
Kimyon
Pul biber
Bir çay tabağında çok az sıvıyağ (pişen tarafa sürmek için)

Hamur için unu bir karıştırma kabına alın. Tuzunu ekleyip iyice karıştırın. Yapacağınız miktara göre su ekleyip yumuşak ve yapışmayan bir hamur olana kadar yoğurun. Bir kenarda 20-30 dakika kadar dinlendirin.
Bu arada kıymalı içi hazırlayın. Soğanları ince ince doğrayın inceltin. Yalnız çok kaybolmamasına özen gösterin. Baharatlarını ve en son da suyu ekleyip iyice karıştırın. İç malzemenin de en az 15 dakika dinlenmesi gerekir. Baharatların kıymayla özdeşleşmesi için. Hamurunuz dinlendikten sonra yumurta büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın ve parçaları unlu bir zemine dizin.
Her birini oval şekilde açın ve resimde olduğu gibi yayın. Eklediğimiz su, iç harcın kolay sürülmesini sağlayacaktır. Üst kısmını kapatıp kenarlarını bastırarak yapıştırın ve ısınmış teflon tavada yada saçta pişirin. Pişen tarafı ile çevirin ve fırça ile çok az sıvıyağ sürün. Arzuya göre tereyağı da sürebilirsiniz.
İki tarafı da pişince temiz bir havlu serili tepsiye alın. Ayran veya başka bir içecekle servis edebilirsiniz.