



ETLİ EKMEK (KASTAMONU)

Hamur için:

1 kg un

Yeteri kadar tuz

Harcı için:

Yarım kg kıyma

2 adet soğan

1 tatlı kaşığı tuz,

karabiber

Ekmeği yağlamak için tereyağı

Un, tuz ve suyu yoğurup hamur yapın. Yarım kg kıymayı derin bir kaba koyun, üzerine soğanları rendeleyin. Karabiber ve tuz ekleyin. Biraz suyla kıymayı sulandırıp, macun haline gelene dek karıştırın, önceden hazırladığınız hamurdan küçük bezeler koparıp, 30 cm çapında açın. Hamurların yarısına kıymayı koyun. Diğer yarısını üzerine kapatın, üzerlerini tereyağıyla yağlayın. Teflon tavada çevirerek pişirin.

