



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ EKMEK (KONYA)

Konya Büyükşehir Belediyesi

1 kg yağlı koyun kıyması veya iki bıçak arasında kıyılmış koyun eti
5 baş soğan
5 domates
100 gr kıl biber
1 su bardağı maydanoz(kıyılmış)
1 yemek kaşığı sadeyağ(et yağsız ise)
Yeterince tuz ve karabiber
50 gr kıl biber(üzerine)
Beraberinde:
Ayran
Doğranmış turp

Sebzeleri ince kıy, kıymaya veya bıçak arası ete karıştır. Yağı az ise sadeyağ ilave et. Üzerine konulacak biberlerle birlikte fırına gönder. Fırından gelince soğumadan sofraya çıkar

Not: Etlı ekmeK Konya'da çok sevilir ve Konya'daki fırın veya lokantalarda Türkiye'nin diğer şehirlerinden çok daha güzel uygulanır. Konya'da yabancı kökenli lokantalarda, açıldıktan birkaç ay sonra etli ekmeK servisimiz başlamıştır gibi ilanlar görülür. Hiçbir yiyecek Konya'da etli ekmeKle rekabet edemez.

