



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ EKMEK (KONYA)

Milli Eğitim Bakanlığı

1 kg un
1 kg kıyma (koyun eti)
3-4 adet orta boy soğan
250 gram yeşilbiber
500 gram domates
Tuz
Maydanoz
Yanına:
1 adet limon
Maydanoz
Domates
Hamuru için:
10 su bardağı un
4 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz

Un, su ve tuz yoğrularak hamur hazırlanır, dinlenmeye bırakılır.
Tüm malzemeler ince ince (toplu iğne başı büyüklüğünde) doğranır.
Doğranan malzemeler, kıyma ve tuz ilave edilerek yoğurma leğeninde yoğrulur.
Yumurta büyüklüğünde bezeler oluşturularak uzunlamasına pide şeklinde açılır.
Tüm işlem bitince açılan hamura iç harcı konularak fırına verilir.
Yaklaşık yarım saat sonra etli ekmek hazırdır.
Yanına limon, maydanoz, domates koyularak servis edilir.

