



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ EKMEK (KONYA)

Hamuru için:

4 su bardağı un

1 paket instant maya (11 gr.)

320 ml. ılık su (yaklaşık 1,5 su bardağı)

Üzeri için:

400 gram dana kuşbaşı (oldukça ince çekilmiş)

1 adet orta boy kuru soğan

2 adet orta boy domates

2 adet orta boy yeşil biber

1/4 demet maydanoz

1 tatlı kaşığı tereyağı

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı pul biber

Etlı ekmeğın hamuru için; elenmiş unu derin bir karıştırma kabına alın. Orta kısmını elinizle açın.

Instant maya ve ılık suyu azar azar ilave ettikten sonra elinizle karıştırarak hamuru toparlanana kadar yoğurun.

8 eşit parçaya böldüğünüz hamuru, unlanmış mutfak tezgahı üzerine alın. Kurumaması ve mayalanması için üzerlerini nemli bir bezle örttükten sonra oda sıcaklığında 30 dakika kadar bekletin.

Etlı ekmeğın üzeri için; kuru soğanı oldukça küçük parçalar halinde doğrayın. Ortadan ikiye kesip çekirdeklerini çıkardığınız yeşil biberleri ince ince kesin.

Kabuğunu soyup küçük parçalar halinde doğradığınız domateslerin suyunu süzdürün. Ayıkladığınız maydanoz yapraklarını incecik kıyın.

Dana kuşbaşı etini, keskin bıçaklar ya da zırh yardımıyla oldukça küçük parçalar haline getirin.

Etle birlikte doğramış olduğunuz tüm malzemeyi geniş bir karıştırma kabına alın. Tereyağı, tuz, karabiber ve pul biber kattığınız harcı elinizle karıştırın.

Dinlenen hamurları, hafif bir şekilde unlanmış mutfak tezgahı üzerinde merdane yardımıyla uzunlamasına açın.

Yağlı kağıt serili fırın tepsisine aldığınız hamurların üzerlerini hazırladığınız harçla eşit bir şekilde kaplayın. Pişme esnasında yanıklar oluşmaması için kenar kısımlardan akmamasına dikkat edin.

Etlı ekmeğınleri, önceden ısıtılmış 200-220 derece fırında 12-15 dakika kadar pişirin. Sıcaklığı sıcaklığına dilimledikten sonra sevdiğinizlerle paylaşın.

Not: Oda ısısında dinlendirdiğiniz hamurları, olabildiğince ince ve uzun şekillerde açmaya özen gösterin. İnce bir hamur olduğu için etli ekmeğınlerin pişme süresi kullandığınız fırın tipine göre değişiklik gösterebilir.



  lezzetler.com tarif no:154792 • adi:Etl  Ekmek (Konya) • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:04.04.2025 - 13:49