ETLİ EKMEK (KONYA)

https://www.cumhuriyet.com.tr

Hamuru için:
4 su bardağı un
1 tatlı kaşığı tuz
1 çorba kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı instant maya
1.5 su bardağı ılık su
İçi için:
400 gr yağlı dana kıyma
1 adet soğan
1 adet domates
2 adet sivri biber
Tuz
Karabiber
Kırmızı pul biber
Açmak için:
1 su bardağı un

Hamuru için, unu geniş bir yoğurma kabına alın. Ortasını açarak havuz yapın ve maya, su, şeker ve tuz ilave edin. Tüm malzeme iyice özdeşleşinceye kadar yoğurun. Hamurun üzerini nemli bir bezle örterek 45-50 dakika dinlendirin. İç harcı için kıymayı bir karıştırma kabına alın. Rendelediğiniz soğanı, küp doğradığınız domatesi ve ince kıydığınız biberi ekleyin. Tuz ve baharatlarla tatlandırıp karıştırın. Mayalanan hamuru 8 eşit bezeye ayırın. Bezelerin üzerine un serperek bir merdane yardımı ile dikdörtgen şeklinde açın. Üzerlerine kıymalı harçtan koyup, yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 250 derece fırında 8-10 dakika pişirin. Fırından alıp dikdörtgen parçalar elde edecek şekilde dilimleyin. Sıcak servis yapın.