



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ EKMEK (KONYA)

İçerik için;

500 gr yağlı koyun kıyması (veya bıçak arası kıyılmış kıyma)

1 adet iri boy kuru soğan

2 adet orta boy domates

2 adet kıl biber (Konya yeşil biberi)

100 gr tereyağı (kuyrukyağı veya iç yağ kullanabilirsiniz)

1 demet ince kıyılmış maydanoz

2 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı kimyon, yenibahar

Pide hamuru için;

1 su bardağı ılık su

42 gr yaş maya

2 çay kaşığı tuz alabildiğince un

Yaş mayayı bir su bardağı ılık suyla karıştırarak eritin ve derin bir kaba aktarın. Tuzu ve elenmiş unu katıp kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğurun. Hamuru mayalanıp dinlenmesi için 1 saat kadar bekletin.

Mayalanmış hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar koparın. Diğer taraftan, içeri hazırlamak için; kıyma, çok ince doğranmış soğan yumuşamış yağ, maydanoz, tuz, kimyon ve yenibaharı derin bir kaptaki karıştırın.

Üzerine kabuğu soyulmuş çok ince kıyılmış domates ve Konya'nın ünlü kıl biberini ekleyip iyice karıştırıp, yoğurun. Mayalanmış hamur parçalarını tezgahta küçük tabak büyüklüğünde yuvarlaklar halinde açın. İçlerine hazırladığınız etli harçtan koyup uçlarından çekerek kayak şekli verin.

Uzun şeklindeki hamurları yarım saat daha dinlendirin, iyice kabaran pideleri hafif un serpilmiş fırın tepsisine aralıklı olarak dizin.

Etlü ekmekleri 5 dakika önceden ısıtıp 220 dereceye ve alt-üst konuma ayarladığınız fırında kenarları sarı - kahverengi oluncaya kadar ,10-12 dakika pişirin.

Not: Aslında çarşı fırınlarında çok daha lezzetli pişer. Hem odun ateşidir hem de en az 250 derece gibi yüksek ısıda çok daha çabuk pişer.

