



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ EKMEK (MARDİN)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

1 kg kıyma
Kişi sayısına göre ekmek hamuru
3 yemek kaşığı salça
Kırmızı pul biber
Karabiber
Tuz

Hamur açılır ve içine yağda kavrulmuş kıyma ve diğer malzemeler konulur. İkiye katlanıp etrafı kapatılır. (Katlandığında yarım lahmacun şeklini alır.) Katlanan etli ekmekler yağlı tepsiye dizilir ve sıcak fırına konur. Pişince servis edilir.

