



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ EKMEK

3 su bardağı un
2 çorba kaşığı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
Tuz
Ilık su
100 gram tereyağı
İçi için:
250 gram kıyma
1 adet soğan rendesi
Tuz
Karabiber
1 fincan su

50 gram kıymayı, 1 adet soğan rendesini, tuzu, karabiberi ve 1 fincan suyu karıştırarak içi hazırlayın. Unu eleyin, tuzu, kabartma tozunu, sıvıyağı ve suyu da ekleyerek hamur yapın. Hamuru 15 dakika bekletin. Bezelere ayırın. Hamurları oklava ile açın. Açılan yufkanın yarısına hazırlanan içten koyup, kapatın. Teflon tavada veya saçta önlü arkalı her iki tarafını 100 gram tereyağı ile yağlayarak pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

