



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ETLİ EKMEK

Malzemeler

5 su bardağı un

2.5 Su Bardağı Su

1 Tatlı Kaşığı Tuz .

İç Malzemesi:

500 gr Kıyma

2 Soğan

Karabiber , Tuz

1 Çorba Kaşığı Tereyağı

Bir kaptan un, tuz ve suyu karıştırıp yoğur-run. Kulak memesi yumuşaklığına gelen hamurdan yumruk büyüklüğünde 20 küçük parça koparın. Her parçayı teker teker küçük birer daire şeklinde açın. İnce doğranmış soğanı kıyma ile birlikte kavurun. Tuz ve karabiber ilave edin. Hazırlanan iç malzemesinden bir iki kaşık yuvarlak hamurun yansına yayın, diğer tarafı üzerine kapatın. Hamur ve malzeme bitinceye kadar işlemi sürdürün. Teflon tavada veya sacda hamurları önlü arkalı pişirin. Üzerine tereyağı sürüp sıcak olarak servis yapın.

[ML® Gobit Ekmeği için tıklayın](#)
