



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ EKMEK

1,5 kilo koyun kıyması
3 su bardağı un
3 soğan
6 çorba kaşığı tereyağı
yeteri kadar tuz, biber, baharat
hamur yapacak kadar su
2 yumurta

Bir buçuk kilo koyun kıymasının üzerine üç soğan çentiniz, tuz, biber ve baharat serpip tekrar kıyınız, iki yumurta ile yoğurunuz. Has unla ince bir yufka açıp kıymayı bu yufkanın yarısına döşeyiniz. Geri kalan yufkayı da, üzerine çeviriniz, kenarlarını düzgün bir şekilde bastırınız. Sonra bir saç tepsiyi tereyağı ile yağlayıp ekmeği yatırınız, saç üstü küllü orta ateşe koyunuz. İçindeki kıyma pişinceye kadar birkaç defa altüst ediniz. Her çevirişte ekmeğin üzerine tereyağı sürünüz. Saçtan çıkardıktan sonra tekrar üzerine tereyağı sürüp tabağa koyarak servis yapınız.

[ML® Gobit Ekmeği \(görsel\)](#)